

Gëzuar! Sherevel!

Genatsoot! Osasuna!

Tim-tím! Iermat!

Na zdrave! Salut!

Gom bui! Gan bei!

Skål! Cheers!

Terviseks! Kippis!

Santé! Vakhtanguri!

Eten is weten

verhalen rond de kookpotten van Delfshaven

Jámas! Kasugta!

Mahalul! Le'chájim!

Mubarik! Egézségérel!

Selamat minum! Vashi!

Skål! Salute!

Kanpai! Mazel tov!

Sláinte! Uz veselibu!

Kesak! I sueikata!

Sacha! Aviva! Proost!

Op uw gezondheid! Mogba!

Skål! Salam ati!

(Na) zdrowie! Saúde!

Viva! Noroc! Skål!

Vashe zdorovie! Ivjeli!

Auguryo! Salud!

Mabuhay! Chokdee!

Na zdraví! Serefe!

Djam! Lechyd da!





Eten is weten is een community-arts project in de Rotterdamse deelgemeente Delfshaven.

We begonnen met het maken van een multiculinaire theatervoorstelling over eten, met bewoners van Delfshaven afkomstig uit de hele wereld. Rondom die voorstelling kwam een groep van denkers bestaande uit bewoners en medewerkers van instellingen uit de deelgemeente. *Eten is weten* werd al snel geadopteerd door de Spaanse Vloot, een netwerkclub van creatieve ondernemers in Delfshaven.

Hoe langer we bezig waren, hoe meer talenten zich aandienen en hoe meer instellingen betrokken raakten. Uiteindelijk bestond *Eten is weten* niet alleen meer uit een voorstelling, maar ook uit een tentoonstelling met kookspullen uit de keukens van Delfshaven, een conferentie waarin het stimuleren van wijkkracht centraal stond, een jongeren research en promotieteam en een winkeliersproject.

Dit boekje is gemaakt voor iedereen die mee heeft gedaan en om anderen het plezier, enthousiasme en de positieve energie van inwoners in Delfshaven te laten zien. We mogen dan als probleemwijk te boek staan, maar laat dat uw zicht niet vertroebelen op de aanwezige talenten en potenties.

We bedanken iedereen uit de grond van ons hart en hopen vurig dat ons een volgende keer gegeven mag zijn!

Mieke de Wit
De Theaterstraat



Op de cover van dit boekje is een bakje met saffraan afgebeeld.

3 Inleiding

Theatervoorstelling

- 4 De Spelers
- 16 The making of...
- 18 Pleinvorstellungen
- 20 In de krant
- 21 Repetities en decor

Recepten

- 22 Recepten met Eetweetjes

Toeleveranciers

- 32 De vrouwen die de tafellakens borduurden
- 38 Lessencyclus *Eten is weten*
- 41 Quilts

Onderzoek

- 42 Het E-team
- 44 Het kinderpersbureau
- 47 Spaanse Vloot
- 48 Hogeschool Rotterdam
- 51 Erasmus Universiteit

Tentoonstelling

- 52 Interviews
- 56 De voorwerpen die op de tentoonstelling waren

Conferentie

- 60 Conferentie
- 61 Wijkkracht
- 70 Branding
- 72 Verlangen naar de stad

- 74 Colofon met partners

Theatervoorstelling



De Spelers:

Til van Maurik

Hessam Hayat Davoodi

Marina Bretón

Eugène Drenthe

Violet Asmus

Peter Heslinga

Kim Wever

Marlies van der Poel

Maria Ramos Silva

Ursula Schürch

Karim Hmoumi

Ursula Schürch



nationaliteit:

Zwitserse

geboren in:

Bern, Zwitserland

moeder geboren in:

Bern, Zwitserland

vader geboren in:

Bern, Zwitserland

Til van Maurik



nationaliteit:	Nederlandse
geboren in:	Rotterdam, Nederland
moeder geboren in:	Rotterdam, Nederland
vader geboren in:	Rotterdam, Nederland

Hessam Hayat Davoodi



nationaliteit: Nederlandse
geboren in: Abadan, Zuid-Iran
moeder geboren in: Hindajan, Zuid-Iran
vader geboren in: Gorg, Zuid-Iran

Marina Bretón



nationaliteit:	Spaanse
geboren in:	Saint Maur des Fossès, Frankrijk
moeder geboren in:	Los Hornos, Argentinië
vader geboren in:	Zaragoza, Spanje

Eugène Drenthe



nationaliteit:

Nederlandse

geboren in:

Plantage Laarwijk, district Suriname

moeder geboren in:

Paramaribo, Suriname

vader geboren in:

Kommewijnen, Suriname

Peter Heslinga



nationaliteit:	Nederlandse
geboren in:	Oegstgeest, Nederland
moeder geboren in:	Groningen, Nederland
vader geboren in:	Groningen, Nederland

Kim Wever



nationaliteit:	Nederlandse
geboren in:	Castlebar, Ierland
moeder geboren in:	Philadelphia, USA
vader geboren in:	Gouda, Nederland

Violet Asmus



nationaliteit:	Nederlandse
geboren in:	Rotterdam, Nederland
moeder geboren in:	Kazo, Nigeria
vader geboren in:	Paramaribo, Suriname

Karim Hmoumi



nationaliteit:

Marokkaanse en Nederlandse

geboren in:

Rotterdam, Nederland

moeder geboren in:

Tiznit, Marokko

vader geboren in:

Tiznit, Marokko

Maria Ramos Silva



nationaliteit:	Nederlandse
geboren in:	São Nicolau, Kaapverdië
moeder geboren in:	São Nicolau, Kaapverdië
vader geboren in:	São Nicolau, Kaapverdië

Marlies van der Poel



nationaliteit:

Nederlandse

geboren in:

Rotterdam, Nederland

moeder geboren in:

Madioen, Indonesië (Oost-Java)

vader geboren in:

Rotterdam, Nederland

Regisseurs over het werkproces

The Making of

De voorstelling *Eten is weten* –
verhalen rond de kookpotten van Delfshaven



Onderdeel van het project *Eten is weten* is een multicultinaire theatervoorstelling. Deze is negen keer gespeeld in juni. Deze voorstelling is gemaakt met enthousiaste bewoners uit Delfshaven. We zijn begonnen met het geven van theaterlessen, maar op zo'n manier dat we tegelijkertijd verhalen verzamelden voor de voorstelling. We gaven opdrachten die de spelers naar hun eigen innerlijk brachten; geuren en beelden van vroeger; smaken met herinneringen en ervaringen bij het settelen in Delfshaven. Door te improviseren onderzochten we de theatrale mogelijkheden van de betreffende verhalen.



In januari hebben we onze eerste kookzondag gehouden om de gerechten ook daadwerkelijk klaar te maken, te proeven en een keuze te kunnen maken. Na een tweede kookzondag in februari hadden we genoeg heerlijkheden verzameld voor de voorstelling. Die kookzondagen waren wondertjes van smaken, verrassende kleine gerechten, geuren, ongedwongenheid en sfeer. Zo'n zelfde sfeer wilden we graag overbrengen op het publiek: eten als goden op de Olympus.

Tevens besloten we dat het van belang was de verhalen en

gerechten te verbinden in een groter verhaal wat als kapstok kon dienen. Naar aanleiding van een beeld voor een amphi-achtig decor kozen we de Griekse mythologie, een oude uitgestorven cultuur met goden die als archetypes dienden voor de mensheid. Het gekozen verhaal werd de Persephoné-mythe die het leven in twee werelden moest verbinden. Een passende metafoor voor de bewoners van Delfshaven. Onze vormgever Peter Klein Gunnewiek heeft dat amphi-idee prachtig geconcretiseerd en de metafoor weten te versterken.

Daarna zijn de mythe, de personages, de gerechten en de persoonlijk verhalen op elkaar afgestemd. De spelers stonden voor de ingewikkelde taak om iemand anders te spelen die voor een deel hun eigen verhaal vertelt en dit alles theateraal te leren overbrengen aan het publiek. Omdat het om totaaltheater gaat, is er ook gewerkt aan muziek en dans. Klaas Hekman heeft de compositie met keukengerie gemaakt. Verder is gezocht naar bestaande muziek die bij de verhalen en sferen past.

Persephoné verbindt het leven in twee werelden, net als veel bewoners van Delfshaven

Twee spelers - Marina Bréton en Ursula Schürch - bleken een bewegingtheater/

dansante achtergrond te hebben, waarmee zij een bijdrage konden leveren. Eind april hebben de spelers ervaring kunnen opdoen met het vertellen van hun verhalen en het laten proeven van hun gerechten bij drie voorstellingen gegeven op drie verschillende pleinen in Delfshaven. De belangstelling voor deze voorstellingen was groot.

Ongelofelijk veel mensen hebben een steentje bijgedragen

Het bijzondere van deze voorstelling is dat het een echt community-project is van bewoners uit Delfshaven. Het zijn de eigen verhalen, de eigen gerechten, het eigen netwerk, ondersteund door vele initiatieven en organisaties in onze deelgemeente. Daarnaast hebben vrouwen uit het vrouwen centrum Delfshaven de tafelkleden geborduurd. De quilts zijn gemaakt door Anne-Rose Hermer, begeleidster van de crazy quiltgroep uit buurthuis Open Haard. Ongelofelijk veel mensen hebben een steentje bijgedragen.

Als regisseurs waren wij vooral degenen die puzzelden, husselden en stoofden, totdat u van een maaltijd kon genieten waarin alle ingrediënten eerlijk tot hun recht komen.

Jolina Wessels & Daniëla Beijer

Pleinvoorstellingen

Voorafgaand aan de voorstellingen hebben we drie keer op een plein in Delfshaven gestaan om mensen te laten proeven van wat er zou komen. We maakten hapjes, bakten pannenkoeken met kinderen en vertelden verhalen.

De belangstelling was groot. Al met al hebben we tijdens deze voorstellingen zo'n 3800 flyers kunnen uitdelen.





21 april 2007:

*Park 1943/
Grote Visserijplein*

- 1 Pannenkoeken bakken met de jeugd.
- 2 Ook de pers was erbij!



28 april 2007:

Middellandsplein

- 3 Alstublieft!
- 4 Lekker eten.



30 april 2007:

Heemraadsplein

- 5 Marlies vertelt.
- 6 Het was druk op Koninginnedag.

In de krant

Smakelijke voorproefjes op theatervoorstelling



Op het Grote Visserijplein en Plein 1943 waren zaterdagmiddag smakelijke voorproefjes te zien van de theatervoorstelling *Eten is Weten*, verhalen rond de kookpotten van Delfshaven. Deze wordt vanaf 7 juni gespeeld op de Aelbrechtskade, nabij de Mathenesserbrug.

In *Eten is Weten* halen Delfshavenaren op theatrale wijze met behulp van eten, geuren en smaken herinneringen, gedachten en verhalen op. Eten is als invalshoek gekozen, omdat dat volgens de initiatiefnemers de Delfshavenaren bindt en van elkaar onderscheidt.

Voor wie de (gratis) voorproefjes heeft gemist, worden ze tussen 14.00 en 16.00 uur herhaald op zaterdag 28 april (Middellandplein) en op Koninginnedag (Heemraadsplein).

FOTO JAN DE GROEN

Repetities
en locatie



Locatie nog zonder decor



Marlies en Eugène tijdens de repetitie



Ursula, Marina en Maria tijdens de repetitie



Recepten



Recepten van het eten tijdens de voorstelling

Tijdens de voorstelling zijn 17 hapjes en gerechten geserveerd afkomstig uit alle delen van de wereld. De spelers hebben de recepten aangedragen en gezamenlijk hebben wij de volgende selectie gemaakt. Alle ingrediënten zijn te koop in winkels in Delfshaven.



Makkelijke tofu van Marlies

Indonesië

1 blok tofu, 0,5 liter zonnebloemolie,
ketjap asin, sambal

Snij de tofu in plakjes van ongeveer 1 centimeter.
De zonnebloemolie in de pan laten heet worden en
de tofu erin klaaaaaaaaaaaaar.

Het sausje:

De ketjap en de sambal door elkaar roeren.
Bij de tahoe een beetje zout zetten.

Couscous van Maria

Kaap-Verdië

voor ongeveer 15 personen

1 kilo couscous, 1 kilo maispoeder,
2 soeplepels tapioca, 1 dessertlepel kaneel,
lauw water met (indien gewenst) zout,
1 koffiekop suiker (als je een 'zoetekouw' bent)

Meng alles, behalve de suiker. Laat alles even wellen,
voeg daarna de suiker toe en laat het geheel in een
stoompan ongeveer 20 minuten koken.

Let op de pan moet goed afgesloten zijn!

Eetweetjes

De oorspronkelijke ketchup

De Indonesische ketjap (kecap) heeft zijn naam geleend aan de bekende zoetzure tomatensaus. Ketjap wordt gemaakt door een schimmel ongeveer een week op gare sojabonen te laten groeien gedurende 2 - 20 weken, te koken en dan te filteren. De hartige versie heet ketjap asin.

Uit: Over eten & koken,
Harold McGee, p. 498

Couscous

Volgens de hadith kende Mohammed ook al couscous. Couscous wordt traditioneel gemaakt volkorenmeel te besprenkelen met water en zout. Daarna wordt het met de vingers geroerd om kleine stukjes deeg te vormen. Die stukjes worden tussen de handen gewreven en daarna gezeefd, zodat korreltjes van gelijke grootte ontstaan. Couscouskorreltjes zijn zo klein dat ze boven stoom klaargemaakt kunnen worden.

Uit: Over eten & koken,
Harold McGee, p. 571

Eetweetjes

Wortels

Ons worteltje komt voort uit drie verschillende soorten voorouders. De witte wortels die al in de Oudheid werden gekweekt. De gele worteltjes die sinds de Middeleeuwen in Europa en het Middellandse Zeegebied zijn gekweekt. En dan nog enige wilde wortels. Het bekende oranje worteltje - het rijkst van alle groenten aan bètacaroteen (voorloper van vitamine A) - is in de 17de eeuw in Nederland ontwikkeld.

*Uit: Over eten & koken,
Harold McGee, p. 309*

Knoflook en adem

Een belangrijke component van knoflookadem blijkt chemische verwant aan de afscheiding van stinkdieren. Een andere component wordt uit de knoflook aangemaakt als die ons maag-darmkanaal passeert en is vooral 6 tot 18 uur na de maaltijd te ruiken. De stinkdiergeur in de mond kan worden tegengegaan als u een appel of een salade eet na het knoflookgerecht. Tegen de spijsverteringslucht is helaas niets te doen.

*Naar: Over eten & koken,
Harold McGee, p.316*

Wortelbloem met granaatappel dressing van Peter

De winterpeen en Peter zijn Nederlands

*1 kilo winterpeen, 1 granaatappel, 6 cl olijfolie,
2 dl balsamicoazijn*

Winterpenen schoon schrapen. Schuin schaven in dunne plakjes. Eén granaatappel doorsnijden, uitknijpen en zaadjes opvangen in zeef. Olie en balsamicoazijn mengen (3 op 1) met sap. Peper en zout toevoegen. Winterpenen mengen met dressing, in de vorm van een bloem schikken en een paar granaatappelpitjes in het midden leggen.

Franse wortelen van Peter

Frankrijk

1 kilo winterpeen, 100 gram boter, 1/2 bosje peterselie

Winterpenen schoon schrapen en in de lengte één of twee keer doorsnijden. Daarna in driehoekige blokjes snijden. De boter smelten en vooral niet bruin laten worden. Winterpenen erin en op een middelmatig vuur 15 á 25 minuten bakken tot ze gaar zijn en licht bruin kleuren. Peterselie fijn snijden en samen met peper en zout over de wortelen strooien.

Turkse wortelen van Peter

Turkije

*1 kilo winterpeen, 2 teentjes knoflook, 1 dl olijfolie,
2 tl gemalen komijn, 2,5 dl yoghurt*

Winterpenen schoon schrapen en raspen. De teentjes knoflook fijnhakken. De olijfolie opwarmen en de knoflook aanbakken, niet bruin laten worden. Bak de geraspte wortel op een niet al te hoog vuur 15 á 25 minuten bakken tot ze gaar zijn. Van het vuur halen, de komijn toevoegen en de yoghurt erdoor mengen.

Koude granaatappelsoep van Jolina (met hulp van Hessam)

Iran

voor 8 personen

4,5 dl granaatappelsap (vers geperst of uit een fles), 1 tl zwarte peperkorrels, 1 volle tl komijnzaad, 1 tl zout, een stukje verse gemberwortel van 2,5 cm geschild en gehakt

Doe alle ingrediënten in een blender en laat draaien. Giet de soep door een zeef en laat hem afgedekt in de koelkast koud worden.

Serveer de soep in kleine glaasjes.

Naan-o-Paneer-o-Sabzi van Hessam

Iran

voor 4 personen

500 gram van dat lekkere, dunne brood uit het Midden-Oosten, 400 gram harde feta, 500 gram kruiden, (peterselie, koriander, lente-uitjes)

Week de feta 10 - 15 minuten in koud water. Warm het brood op in een niet al te hete oven, want anders droogt het uit. Snij de kruiden en doe ze in een schaal. Haal de feta uit het water en doe hem in een schaal. Leg het brood erbij.

Aan tafel neemt iedereen een stukje brood, doet kruiden en feta in het midden en rolt het brood op.

Eetweetjes

Granaatappels

Granaat gaat terug op het Latijnse granum, dat korrel betekent. Men zegt dat de beste rassen in Iran groeien. Granaatappels speelden al heel vroeg een rol in de mythologie en de kunst. Drinkbekers in de vorm van een granaatappel zijn aangetroffen in het prehistorisch Troje. In de Griekse mythe liet Persephone zich door een granaatappel verleiden om in de onderwereld te blijven. Het sap wordt verkregen als de hele granaatappel wordt uitgeperst. U kunt dat zo drinken, maar ook inkoken tot een siroop. Echte grenadine is granaatappelsap gemengd met een hete suikerstroop, maar de huidige versie in winkels is bijna altijd synthetisch.

Uit: Over eten & koken, Harold McGee, p. 370

Plat brood

Dun, plat brood was het eerste brood en speelt in veel landen van de wereld nog steeds een hoofdrol. Hét kenmerk van plat brood is de korte bereidingstijd - soms zelfs maar twee minuten - op een doodgevoorn heet oppervlak: een pan, de vloer of wand van een oven, of een massa hete kiezels. Door de hoge temperatuur zwellen kleine luchtbelletjes in het deeg op. Door dat opzwellen en de geringe dikte wordt het brood zacht. Plat brood kan van alle mogelijke graansoorten worden gemaakt, omdat hiervoor geen sterke gluten nodig zijn.

Naar: Over eten & koken, Harold McGee, p. 543

Eetweetje

Kikkererwten

Kikkererwten komen uit Zuidwest-Azië en worden al ongeveer 9000 jaar gekweekt. Er zijn twee hoofdsoorten: *desi* en *kabuli*. De *desi*'s lijken het meest op hun wilde voorouders. De room-witte *kabuli*'s komen meer voor in het Midden-Oosten en in het Middellandse Zeegebied. Kikkererwten zijn de belangrijkste vrucht in India: ze worden er van het vlies ontdaan en gespleten (*Chana dal*), gemalen tot een meel voor *papadums*, *pakora*'s en andere gebakken gerechten en voor de rest gekookt, gebrand en gekiemd.

Uit. Over eten & koken,
Harold McGee, p. 489-490

Kikkererwten op Indiase wijze van Erica Indië

1 blik kikkererwten, beetje zout, knoflook, rawit (hete pepertjes) of chillipoeder naar smaak eventueel tomatenpuree

Bak alle ingrediënten, behalve de kikkererwten, in een beetje olie. Voeg vervolgens de kikkererwten toe. En binnen een minuut klaar!!

Weer eens iets anders dan een kant- en klaar maaltijd.

Kookoo Sabzji van Hessam Iran

voor 3 tot 6 personen

1 eetlepel rode krenten (*zershk*), 8 eieren, 50 gram olie of boter, 1 tl bloem, 80 gram fijngehakte walnoten (*gerdoo*), 1 tl zout, een snuffe zwarte peper, 100 gram fijngehakte verse bieslook of lenteuitjes of prei (*tarreh/piAzcheh*), pond fijngehakte verse peterselie (*jafaree*), 100 gram verse koriander (*gheshneez*) of 2 eetlepels gedroogde koriander, 50 gram verse of gedroogde dille (*sheveed*), halve eetlepel gedroogde fenegriek (*shanbelileh*)

Warm de oven voor tot 120 C. Week de krenten 15 minuten in koud water. Laat ze uitlekken en doe ze in een schaal met de eieren, de helft van de olie of boter, de bloem, de walnoten, het zout en de peper. Klop ze met een vork, totdat alles goed gemengd is. Doe alle kruiden erbij en roer alles door elkaar (niet meer kloppen, want de kruiden zijn kwetsbaar). Doe de andere helft van de olie of boter in een ovenschaal. Doe het kruidenmengsel erin, doe er aluminiumfolie overheen en bak het gedurende 40 - 45 minuten. Haal het folie halverwege eraf. Snijdt de koek in vierkante stukjes voordat je hem serveert.



Berner Züpfe van Ursula

Zwitserland

1 kg patentbloem, 30 gr gist, halve liter melk,
150 gr roomboter, 3 eierdooiers, 1 tl suiker, 1 tl zout

Zeef de bloem in de kom. Los de gist op in een klein beetje melk met de suiker erin. Smelt de roomboter in een pan, neem de pan van het vuur en voeg de melk toe. Twee eierdooiers en gismengsel toevoegen en goed omroeren. Het melkmengsel moet handlauw zijn. Vervolgens het melkmengsel door de bloem roeren. Deeg op tafel goed kneden tot dat het elastisch is. Tot een bol vormen en in kom afgedekt met een natte, warme theedoek, ongeveer 1,5 uur laten rijzen.

Na het rijzen twee lange, gelijke rollen maken en deze tot een Züpfe vlechten. De Züpfe met de laatste eidooier bestrijken en nog even laten staan in het bakblik. Dan in de oven van 180 graden C ermee! 30 a 40 minuten laten bakken.

Succes en à guetå

Akkara van Violet

Nigeria

1 zak gemalen blackeyed peas, 2 rode uien
1 peper, 2 eieren, zout voor de smaak

De uien en peper malen in een blender. Beslag van de blackeyed peas maken met water (zoals voor pannenkoeken), doe de gemalen uien, twee eieren en wat zout voor de smaak erbij. Zonnebloemolie in een frituurpan doen en heet laten worden (net zoals voor patat), het beslag met een kuip lepel in de verhitte olie doen (bolletjes) bakken tot ze goudbruin zijn.

Zo, ik hoop dat je het begrijpt.

Eetweetje

De Züpfe

De Züpfe is een zondags gerecht dat op zaterdag wordt gemaakt. De vorm stamt af van het gebruik van weduves om een vlecht af te knippen en die in het graf te leggen van hun overleden echtgenoot. Dit gebruik werd later vervangen door het begraven van een brood dat dezelfde vorm heeft. De Züpfe bestaat al minstens sinds halverwege de 15de eeuw.

Uit: www.swissworld.org



Eetweetjes

Au bain-Marie

Opwarmen Au bain-Marie komt van de Franse alchemiste Marie la Juive. Zij ontwikkelde deze techniek om dingen langzaam warm te laten worden. Je gebruikt twee pannen en de stoom van de pan die op het vuur staat, verhit de binnenste pan. De binnenste pan mag dus niet met het gekookte water in aanraking komen.

Uit: Wikipedia

Citroenen

Citroenen komen oorspronkelijk uit India en Pakistan en bereikten in de 1e eeuw het Middellandse Zeegebied. In het Moorse Spanje werden ze veel geteeld. De gezouten citroenen uit Noord-Afrika worden de laatste tijd steeds populairder. Ze worden gemaakt door citroenen diep in te snijden, ze met veel zout te bestrooien en ze een paar weken te laten staan.

Naar: Over eten & koken, Harold McGee, p. 377

Black forest cake van Kim

Ierland

voor ongeveer 10 personen

(voor meer taart gewoon het recept vermenigvuldigen)

6 eieren, 150 g suiker, 125 g zelfrijzend bakmeel, 25 g cacao, springvorm, beetje boter en bloem (voor invetten en bekleden springvorm), 250 ml slagroom, 1 blikje kersen vulaivulling van Jonker Fris (of 2 als je de taart in drieën snijdt), 1 pak pure hagelslag.

Klop de eieren met de suiker au bain-Marie (zie kader) totdat het volume ongeveer drie keer meer is en het mengsel witgeel is. Haal dan het mengsel uit de stoompan en klop het op kamertemperatuur. Zeef dan de bloem en cacao in het eiernmengsel en schep alles voorzichtig door elkaar, totdat er geen bloem meer zichtbaar is. Vet de springvorm in en bedek hem met bloem. Giet het mengsel in de springvorm en bak het in de oven op 180 graden gedurende 30-45 minuten. De cake is klaar als je satéprikker of breipen in het midden kan steken en deze er droog uitkomt.

Let op: het is beter de taart iets te kort dan te lang bakken; hij gaart met het afkoelen nog even door!

Haal de taart uit de oven en laat hem afkoelen, verwijder de springvorm. Snijd de afgekoelde taart doormidden of in drieën, dit is moeilijk dus in tweeën is ook prima! Besmeer de onderste helft rijkelijk met de inmiddels geklopte slagroom (voeg hieraan naar smaak wat suiker toe) en verdeel daarna een heel blikje Jonker Fris erover. Houd wat kersen achter voor de garnering van de taart. Doe de bovenkant op de taart en smeer de taart rondom in met slagroom. Strooi hagelslag op en rondom de taart totdat deze in zijn geheel bedekt is met hagelslag. Garneer met de overgebleven kersen en smullen maar.

Let op: de taart wil bij het snijden wel eens aan de bovenkant scheuren. Dit is niet erg, want je kunt hem gewoon weer dichtsmen met slagroom ...

Overheerlijke en makkelijke kokosmelk van Marlies

Indonesië

voor vijf kopjes

1/2 blikje Friesche Vlag gecondenseerde volle melk met suiker, 1 blikje kokosmelk, 1 diepvrozen young coconut (verpakking met de groene letters), 1 blik cocktailfruit 450 gram, 1 liter yoghurt, 1 blikje ananas.

Meng bovenstaande ingrediënten.

Proef, misschien iets meer gecondenseerde melk of.....eet smakelijk!

Stroop soesoe van Erica en Marlies

Indonesië

1 fles stroop soesoe (rozenstroop met melk), selassi (zaadjes van een basilicumachtige) of kelapa muda (jonge klapper, meestal ingevroren), ijswater.

Doe een fles water in de ijskast, ontdooi de kelapa muda. Laat de selassi weken totdat het kikkerdril wordt. Schenk de stroop soesoe in een longdrink-glas naar smaak (hetzelfde idee als limonadesiroop) doe er vervolgens ijswater bij.

Als je in een griezelbui bent of het maakt voor een kinderfeestje, doe er dan selassi bij (als kind griezelde Erica bij de aanblik ervan, immers het leek op kikkerdril en Marlies noemt het beestjes!) en anders kelapa muda. Een lange lepel, even roeren en selamat minum!

Rozenstroop is ook zonder melk verkrijgbaar en als je tijd hebt (zoals vroeger?) kun je het ook zelf maken.

Eetweetjes

Kokosnoot

Het woord kokosnoot komt van het Portugese coco, dat kobold of aap betekent. Een goede verse kokosnoot voelt zwaar aan en bevat genoeg vloeistof om hoorbaar te klotsen. Als u het vruchtvlees in een vijzel fijnwrijft of in een blender vermaalt, ontstaat een dikke pasta. Kokosmelk wordt gemaakt door wat extra water toe te voegen en de vaste bestanddelen weg te zeven. Als u die melk een uur laat staan, scheidt zij zich in een vette roomlaag en een dunne afgeroomde laag. U kunt kokosmelk ook maken van gedroogde en gesnipperde kokos uit een pakje. Het product is ook ingeblikt te koop.

Uit: Over eten & koken, Harold McGee, p. 507

Dadels

Dadels zijn vruchten van de woestijn-palm. Deze palmen zijn inheems in oasen in Afrika en het Midden-Oosten, waar ze al 5000 jaar geleden met kunstmatige bevoeiing en bestuiving gecultiveerd werden. Er bestaan duizenden dadelrassen met allemaal een andere grootte, vorm, kleur, smaak en rijpingstijd.

Naar: Over eten & koken, Harold McGee, p. 70

Eetweetjes

De kleuren rood en groen

Wij mensen blijken tot het kleine aantal diersoorten te behoren die rood van groen kunnen onderscheiden. De andere soorten zijn apen in het tropisch regenwoud, zoals onze waarschijnlijke voorouders. Wat wij gemeen hebben - of in ieder geval hadden - is de noodzaak om ons voedsel te kunnen onderscheiden tegen de groene achtergrond van het gebladerte. Vruchten en jonge blaadjes van veel tropische planten zijn rood. Jonge blaadjes zijn malser dan oudere, groene bladeren. Die bladeren en vruchten hebben dus ons wereldbeeld bepaald. Het genoeg dat we nu in hun kleuren scheppen, danken we aan de honger van onze voorouders.

*Naar: Over eten & koken,
Harold McGee, p. 274.*

Quick breads

Scones heten net als biscuits, beschuit en biscotti in het Engels quick breads (snelle broden). Dat is een toepasselijke naam, want ze zijn snel klaar, omdat ze met chemische stoffen (bakpoeder) kort rijzen en maar eventjes worden gemengd om de gluten zo weinig mogelijk te ontwikkelen. Ze moeten ook snel gegeten worden, omdat, zoals Kim hiernaast al schrijft, ze snel oudbakken zijn.

*Naar: Over eten & koken,
Harold McGee, p. 545.*

Bonus recepten

En dan nog twee recepten die we niet hebben gebruikt in de voorstelling, maar die we u niet willen onthouden. Probeer dit gewoon thuis!

Kwee mangkok van Erica

Indonesië

ongeveer 13 stuks

Als mijn oma op bezoek kwam, maakte zij af en toe kwee mangkok. Voor de kinderen was het feest als zij deze lekkernij maakte. De herinnering is mooi. De werkelijkheid nu is: eerste keer kwee mangkok werd kwee tennisbal.

500 gram zelfrijzend bakmeel, 2 zakjes vanillesuiker, 2 x 140 gram kokos, 6 dl koolzuurhoudend bronwater, snufje zout, 250 gram witte basterdsuiker, rode en groene kleurstof.

Maak een beslag van deze ingrediënten en doe er eventueel wat kokos bij. Ze gaan er dan bruinachtig uitzien. Wil je een ander kleurtje, dan gebruik je rode of groene kleurstof.

Klop en roer het flink door elkaar totdat het beslag als stroop van de lepel afglijdt. Vervolgens doe je het in kopjes, cakevormpjes of speciaal voor kwee mangkok gemaakte bekertjes. Verwarm de stomer voor totdat het water kookt, doe de kopjes/bekertjes/vormpjes erin en laat het geheel drie kwartier stomen.

Zorg dat je water op een vuurtje warm houdt omdat de stomer met heet water aangevuld moet worden. Ze zijn klaar als ze opengesprongen zijn en de bovenkant droog is.

Scones van Kim

Ierland

voor ongeveer tien scones

450 gram patentbloem, 1 eetlepel bakpoeder, 200-300 ml karnemelk met 1,5 ei los geklutst, 85 gram suiker, 100 gram roomboter (koud!), 200 gram krenten.

Zeef de bloem in een grote kom, bakpoeder en suiker erbij, 100 gram roomboter in stukjes snijden en meteen bij de bloem doen.

De boter door de bloem heen wrijven, totdat je een soort van broodkrumels krijgt. Dan de krenten erbij en goed door het mengsel heen mengen. Een kuiltje in het midden maken en beetje bij beetje de karnemelk met ei er door mixen met je handen. Je moet zelf kijken hoeveel van het mengsel je nodig hebt, totdat je een deeg hebt gevormd. Beter iets te droog dan te nat, je kan altijd meer karnemelk toevoegen. Het deeg uit de kom halen en op een bebloemde oppervlak leggen. Uitrollen met deegroller of een lege fles tot een hoogte van plus minus 2-3 cm, afhankelijk van hoe hoog je de scones zelf wilt hebben. Dan rondjes uitsnijden met een glas of kopje (ze rijzen maar een klein beetje dus houdt hier rekening mee). Dan ongeveer 20 minuten in een oven van 180 C.

Kijk uit: ze willen nog wel eens aanbranden dus dan de oven iets terugdraaien en langer er in laten. Ze zijn klaar als je aan de onderkant kunt kloppen en ze niet meer zacht aanvoelen.

Je kunt ze warm of afgekoeld eten maar bewaar ze niet te lang, want ze worden snel hard. Eet met lekker veel roomboter en een kop thee of koffie.

Have Fun!

Eetweetje

Hoe zeg je "Proost!" in een andere taal?

Albanees: Gëzuar!	Lets: Uz veselibu!
Arabisch: Shereve!	Libanees: Kesak!
Armeens: Genatsoot!	Litouws: I sueikata!
Baskisch: Osasuna!	Maltees:
Braziliaans: Tim-tim!	Sacha! Aviva!
Bretons: Iermat!	Nederlands: Proost!, Op uw gezondheid!
Bulgaars: Na zdravel!	Nigeriaans: Mogba!
Catalaans: Salut!	Noors: Skål!
Chinees: Gom bui! (Kantonees), Gan bei! (Mandarijns)	Perzisch: Salam ati! Pools: (Na) zdrowie! Portugees: Saúde!
Deens: Skål!	Retoromaans: Viva!
Engels: Cheers!	Roemeens: Noroc!
Ests: Terviseks!	Russisch: Vashe zdorovie!
Fins: Kippis!	Servokroatisch: Ivjeli!
Frans: Santé!	Somalisch: Auguryo!
Georgisch: Vakhtanguri!	Spaans: Salud!
Grieks: Jámas!	Tagalog (Filippijns): Mabuhay!
Groenlands: Kasugta!	Thais: Chokdee!
Hawaïaans: Mahalu!	Tsjechisch: Na zdraví!
Hebreeuws: Le'chájim!	Turks: Serefe!
Hindi: Mubarik!	Urdu (Pakistaans): Djam!
Hongaars: Egészszégére!	Welsh: Lechyd da!
Indonesisch, Maleis: Selamat minum!	Zweeds: Skål!
Iranees: Vashi!	
IJslands: Skål!	
Italiaans: Salute!	
Japans: Kanpai!	
Jiddisch: Mazel tov!	
Keltisch (Iers, Schots): Sláinte!	



Toeleveranciers

De vrouwen die de tafellakens borduurden



In het Vrouwencentrum Delfshaven komen elke week vrouwen bijeen om te borduren op de machine. Zij wilden graag een bijdrage aan de multi-culinaire theatervoorstelling leveren door tafellakens te maken.

Wij stellen hen even aan u voor, uiteraard met hun eigen tafellaken...

Floor Bahadur



Mw. Kapel-Paal



Shirley Plak



Georgina du Bois



Margo Cairo



Edith Zeebuijk



Agnes Plak



Hellen Rack



Hayriye Çevik



Mw. Kammeron





Bordjes en bloemen gemaakt door kinderen van groep zes van de Mariaschool in Spangen

Lessencyclus Eten is weten

Samen met Zwart Konijn Ateliers heeft De Theaterstraat de lessencyclus *Eten is weten* ontwikkeld voor het basisonderwijs. Een combinatie van theaterlessen en lessen beeldende kunst die allemaal draaiden om eten: foodart, (on)behoorlijk eten, eetgewoontes, hoe kijk je als iets vies is en hoe kijk je als je smult.

De lessen werden afgesloten met een theatrale presentatie, verzorgd door de leerlingen. Er waren rijkelijk gedekte tafels waaraan de ouders en leerkrachten plaatsnamen. Het tafelgerei was in de beeldende lessen door de kinderen gemaakt.

De moeders hadden (multiculturele) versnaperingen gemaakt.

Het eetgerei - bordjes, tafelzeiltjes met gespreksstof, etagères en papieren bloemen - zijn bovendien als decorstukken gebruikt in de voorstelling *Eten is weten* - verhalen rond de kookpotten van Delfshaven.



- 1 Acteurs worden aangekleed voor de presentatie.
- 2 Klaar voor de start.
- 3 En dan...spelen maar!



- 4 Etagère gemaakt door kinderen van groep zes van de Mariaschool.
- 5 Vele handen maken licht werk.
- 6 Moeders maken lekkere hapjes voor de presentatie.



Quilts

Anne-Rose Hermer -
begeleidster van de
crazy quiltgroep in het
buurthuis Open Haard
heeft speciaal voor
onze voorstelling twee
etensquilts gemaakt.

Wat een werk!
En wat een resultaat!



Onderzoek

E-Team - jongeren research en promotieteam



Het E-team werd opgericht om antwoord te geven op prangende eetvragen.

In de maanden april en mei kwam het team bij elkaar om antwoorden te zoeken op straat, in winkels, bij professoren van de Erasmus Universiteit en zelfs in de kerk. Van zes bijeenkomsten zijn opnames gemaakt die zijn uitgezonden op Cineac Delfshaven. Ook heeft het E-team een stelling in onze voorstellingsruimte ingericht met etenswaren die zij zelf lekker vindt.



De prangende eetvragen:

- *Smaakt eten nog als het blauw is?*
- *Waarom kun je wel sla eten en geen gras?*
- *Wat voor snoep heb je in China?*
- *Zijn diëten ongezond?*
- *Wat is typisch Deens eten?*
- *Hoe beïnvloeden eetculturen elkaar?*
- *Hoe komt het dat smaken verschillen?*

- 1 Het E-team bereidt de vragen voor
- 2 Opnames maken op straat
- 3 "Is diëten gezond?"
- 4 Opnames maken in de tram



De biologische winkel "Andijvie"

Het kinderpersbureau

Ook het kinderpersbureau van Disk heeft meegedaan met *Eten is weten*. Multicultureel eten boeide hen niet zo, zij hadden het liever over gezond eten en nog liever over..... kan snoep ook gezond zijn?

Het antwoord hebben zij gezocht op straat en bij Andijvie, een biologische winkel in Delfshaven. Lees wat onze razende reporters te weten zijn gekomen.



Weet wat gezonde snoep is

Is snoep altijd ongezond of bestaat er ook gezonde snoep?

Wat is gezonde snoep en wat betekent het precies.

Heeft u ooit gezond snoep gegeten, als je dat niet gedaan hebt dan moet je gewoon naar: Andijvie. Dit is een biologische winkel. Het snoep daar is zonder kleurstoffen en suikers. Maar het smaakt net zoals gewoon snoep. Ook hebben ze een reep van een peulvrucht die smaakt als chocolade vertelde de verkoopster. Probeer het eens uit.

Eet gezond want dat is goed voor je lichaam.

Asena

De winkel die alleen gezonde dingen heeft en gezond snoep

We zijn met kinderpersburo naar de winkel Andijvie geweest. Daar hebben we de verkoopster geïnterviewd en vragen gesteld over biologisch en gezond eten.

Gezond eten is heel belangrijk. De andere kinderen hebben snoep geproeft.

Abdel

Mensen moeten gezond leven

Hoe denken mensen op straat over zichzelf.

Wat zouden we kunnen doen om later gezond te kunnen leven.

- Mensen vinden zichzelf te dik, maar houden van ongezonde dingen.
- Sommige mensen eten veel snoep maar komen niet aan!
- Wat kunnen we voor de dikke mensen doen !?
- We kunnen een dieet volgen, maar belangrijker is om bewust te eten.
- Keuzes maken tussen gezond of ongezonde snoep en gewoon eten of biologisch eten.

We zijn ook naar de winkel Andijvie geweest. Ze verkopen biologisch eten. Ze willen de aarde niet vergifigen vertelde de verkoopster. Daar verkopen zij bijvoorbeeld; Biologische snoep! (Snoep zonder kleurstoffen en suikers). Ook biologische cola verkopen ze daar. Die mensen die bij de winkel van Andijvie werken willen iedereen gezond laten eten.

Kom er ook een keer langs en maak een bewuste keus!

Chelsey

Uitrijken voor de dingen

Wat zijn de gevaren die wij hebben.

Is eten belangrijk en waarom.

En wat zou je kunnen doen als je dik bent.

Om gezond te leven zou je elke dag kunnen gaan sporten en ook niet te veel vet voedsel eten. Vet eten is: patat of andere vette dingen.

Je mag wel patat eten maar niet elke dag.

Je kan ook naar de biologische winkel gaan en daar koop je alleen gezonde dingen die ook nog eens lekker zijn. Probeer het.

Kawtar

Gezond eten is belangrijk

Wat vinden wij tegenwoordig belangrijk?

Is dat sporten, gezond eten of ongezond eten.

Je moet wel gezond eten daarom is groente en fruit belangrijk. Er is een winkel die biologisch snoep heeft. Maar sommige mensen eten ook nog ongezond eten zoals patat, hamburgers, milkshakes en ander ongezond eten. Dit kwam uit het straatinterview aan de Schiedamseweg. De mensen willen wel gezonder leven. Sommige mensen doen het ook en ze kopen heel veel groente en fruit.

Eet gezond want dan leef je gezond.

Kenan

De winkel die alleen gezonde dingen heeft

Wij hebben hier in Delfshaven een winkel die biologisch eten verkoopt, zoals snoep. Ik heb geleerd dat biologisch eten belangrijk is voor de aarde. Ook dat biologisch snoep lekker is, er zitten geen kleurstoffen in.

Het biologisch snoep is lekker en nog eens gezonder!

Yassin



Spaanse Vloot

De Spaanse Vloot is het netwerk voor ondernemers in de creatieve sector in Delfshaven. Deelnemers wilden graag meedoen aan een maatschappelijk project buiten het eigen werkveld. Tot onze verrassing en vreugde werd dat *Eten is weten*.

Elbert Visser, initiatiefnemer vertelt: 'Onder leiding van Mieke de Wit gingen wij na wat de meerwaarde voor haar project kon zijn. Al snel merkten we hoe je allerlei netwerken kunt combineren. Want toen het idee viel om iets met kinderen te doen, bleek één van ons les te geven in het kader van de brede school. Op die manier kun je supersnel schakelen en tot resultaat komen. Via de Hogeschool Rotterdam, waar ik parttime werk, heb ik geregeld dat studenten interactieve media zich eveneens hiervoor gaan inzetten. Weer een voorbeeld van synergie. Samenwerken en netwerken levert echt wat op.'

Geciteerd uit: Ondernemen, 1/2007 COiD.



'Samenwerken en netwerken levert echt wat op'



Klassenopdracht Hogeschool Rotterdam

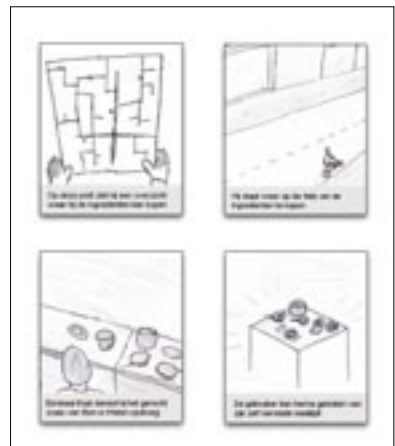
Hoe de bekendheid met producten uit de hele wereld bij bewoners in Delfshaven te vergroten. Dat was de vraag waar derdejaar studenten zich over hebben gebogen in opdracht van het Centrum voor Ondernemen in Delfshaven (COiD) en De Theaterstraat.

Gedurende tien weken hebben zij:

- communicatieplannen ontwikkelt;
- bedacht welke consumentgroepen te onderscheiden zijn;
- bedacht hoe winkeliers als cultureel ambassadeur te betrekken zijn;
- het geheel uitgewerkt in een marketingplan, een ontwerp en prototypes;
- gecijferd, zodat de uitwerking niet meer dan € 5.000 zou kosten, zodat het plan daadwerkelijk in productie kan worden genomen.

De studenten hebben veel materiaal bedacht en gemaakt. We hebben hier slechts een kleine en willekeurige selectie opgenomen.

Het COiD zal in het najaar van 2007 bekend maken welke ideeën worden uitgevoerd.



storyboards

4. Sny de worstke fip.

5. Roer de worst en barbeemon door de couscous.

6. Vul mandjes.

SURINAAMSE KIP
COUS COUS

KIP
LOSIE POROE
COUS COUS
WORTEL
BARBEMON
KANNEEL

Meer informatie: www.etenisweten.nl

De eerste editie!

Meer informatie: www.etenisweten.nl

Ingredienten

- Kip 1 kilo
- Saus Poroe 1 liter
- Worstke 1 kilo
- Barbeemon 1 kilo
- Losie Poroe 1 liter
- Wortels 1 kilo
- Kaneel 2 gram

<p>TEGEN INLEVERING VAN DEZE BOWL: 1 kilo worstke voor € 3,50</p> <p>€ 10,00 Delfshaven Schiedamschedijk 80</p> <p>Uitsluitend geldig tot 11-10-2007</p>	<p>TEGEN INLEVERING VAN DEZE BOWL: 1 Kip voor € 3,50</p> <p>€ 10,00 Delfshaven Schiedamschedijk 110</p> <p>Uitsluitend geldig tot 11-10-2007</p>
<p>TEGEN INLEVERING VAN DEZE BOWL: 1 kilo worstke</p> <p>€ 10,00 Delfshaven Schiedamschedijk 80</p> <p>Uitsluitend geldig tot 11-10-2007</p>	<p>TEGEN INLEVERING VAN DEZE BOWL: 1 kilo worstke</p> <p>€ 10,00 Delfshaven Schiedamschedijk 80</p> <p>Uitsluitend geldig tot 11-10-2007</p>
<p>TEGEN INLEVERING VAN DEZE BOWL: 1 wijlen kanneel</p> <p>€ 10,00 Delfshaven Schiedamschedijk 20</p> <p>Uitsluitend geldig tot 11-10-2007</p>	<p>TEGEN INLEVERING VAN DEZE BOWL: 1 wijlen kanneel</p> <p>€ 10,00 Delfshaven Schiedamschedijk 20</p> <p>Uitsluitend geldig tot 11-10-2007</p>

1. Sny de kip van barbeemon.

2. Roer worstke en kip met 1 liter Saus Poroe.

3. Doe de kip van barbeemon in een mandje.

voor- en achterkant folder

PROEF DE BUURT!
VOEDSELBRADERIE DELFSHAVEN

Zaterdag 24 juni 2007 is het dan zover:
Braderie in Delfshaven! Ditmaal een ander soort braderie, namelijk een **voedselbraderie**. Hier kunt u kennis maken met de lekkerste producten en gerechten uit diverse culturen.

Datum: Zaterdag 24 Juni
Plaats: Delfshaven

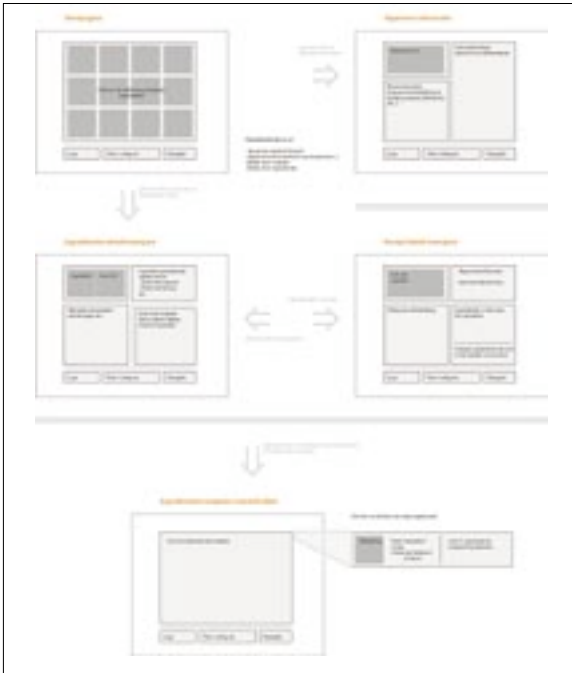
Begin: 10.00
Einde: 18.00

advertentie

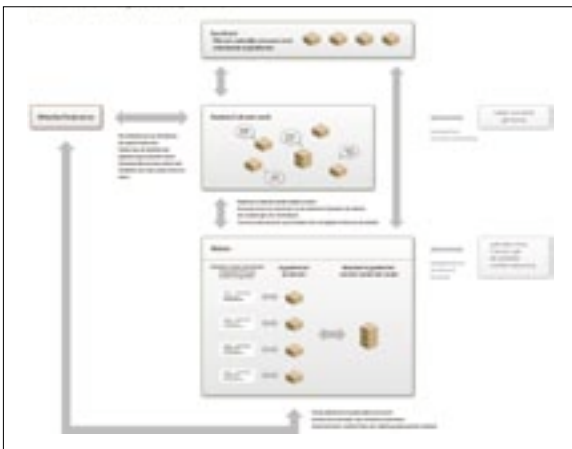
PROEF DE BUURT!
VOEDSELBRADERIE DELFSHAVEN

WWW.PROEFDEBUURT.NL

advertentie teaser



wireframes website



conceptschema

Onderzoek naar de totstandkoming van *Eten is weten*

Twee studenten van de Erasmus Universiteit hebben voor het onderzoekscollege Cultuur en Samenleving onderzocht hoe *Eten is weten* tot stand kwam. Zij keken naar de motieven en belangen van de betrokken personen en partijen en de effecten voor de samenwerking en het project.

Zij concludeerden dat *Eten is weten* een project is dat kunst gebruikt als middel om sociale doelen te bereiken. Doordat de betrokken partijen, zowel artistieke als maatschappelijke doelen nastreven, konden zowel uit de kunstwereld als uit het (veel bredere) sociaalmaatschappelijke veld partijen worden aangetrokken die het project ondersteunen. Ook de meer commerciële instellingen als de Rabobank, Com.Wonen en Woonbron voelden zich tot dit project aangetrokken vanwege hun maatschappelijke betrokkenheid. Dit leidt tot een grote diversiteit aan partijen, die qua motieven en belangen toch redelijk overeenstemmen.

meel en vriendschappelijk en dat zorgt juist voor succes. Deze informele manier is veelal ondergewaardeerd, maar blijkt hier juist bijzonder goed uit te pakken. Hoewel De Wit (De Theaterstraat) thans de sturende factor is, is haar werkwijze dusdanig dat de betrokkenen hun onderlinge samenwerking zullen doorzetten zonder verdere interventies van haar kant.

Geen sprake van profiteursgedrag

*Na *Eten is weten* zullen partijen hun samenwerking voortzetten*

De onderzoekers hebben nauwelijks spanning aangetroffen tussen de artistieke, sociale, commerciële en educatieve belangen en motieven, omdat er geen sprake is van profiteurgedrag. Er wordt door alle partijen duidelijk een win-win situatie nagestreefd.

Door de samenwerking wordt de eigen horizon verbreed en het bestaande netwerk uitgebreid. De manier van werken is infor-



Tentoonstelling

Tentoonstelling Kookspullen uit de keukens van Delfshaven



Wist u dat Chinezen spruitjes en witlof hebben leren eten? En dat Marokkanen gerechten van over de hele wereld maken?

Op acht verschillende, openbaar toegankelijke plekken in Delfshaven stonden vitrines met daarin kookspullen uit de keukens van Delfshaven. Hiervoor zijn we op mensen uit verschillende culturen gestapt om te vragen hoe hun eetgewoontes zijn veranderd onder invloed van immigratie en emigratie. Die informatie hebben we gebruikt om de kookspullen in de vitrines meer tot leven te laten komen.

Opening van de tentoonstelling "Eten is weten"



Harriët Admodikromo en Esther Kartosentono Javaanse Surinamers

Harriët en Esther kwamen ongeveer 30 jaar geleden naar Nederland. De eerste herinnering aan eten in Nederland wordt vooral overstemd door de kou; "We werden opgevangen in Soest. Het was zo koud dat we extra jassen en dekens kregen. We kookten en aten wel samen, maar wat precies? Iets vreemds was het." Later wenden ze meer aan de Nederlandse keuken. "Het lekkerste Nederlandse eten is een oliebol of een appelflap. En haring! Soms eet ik wel vier haringen tegelijk en dan neem ik er ook nog een paar mee naar huis!" Maar de Nederlandse keuken heeft ook nadelen: "In Nederland zijn er veel dikke mensen. "De gezondste keuken is dan ook de Javaanse. "Daar is veel variatie, en er worden veel goede kruiden en specerijen in gebruikt."

Harriët en Esther hebben in Nederland nooit veel moeite gehad met het bereiden van Javaanse gerechten. "Toen we hier 30 jaar geleden aankwamen had je op de Kruiskade al genoeg toko's waar van alles te koop was." Het enige wat ze missen is pitjil, of te wel: gemengde groentes met pindasaus. De naam van het gerecht wordt steeds anders geschreven: petjes, pitjil, pitjel, enz, maar het komt allemaal op hetzelfde neer. "We maken het hier ook wel, maar het wordt toch nooit hetzelfde als in Suriname."

Ans van der Marck

Nederlandse

Ans werd in de jaren dertig geboren in Limburg. Toen ze klein was wist ze al voor de komende jaren wat ze op vrijdag zou eten. "Vrijdag was visdag. Dus..." En wat ze in diezelfde jaren vrijwel nooit zou eten: "Biefstuk aten wij nooit. Of toch, één keer: Paardenbief." Ans herinnert zich niet meer de geur die daar speciaal bij hoorde. "Wel die van vanille! Moeder had namelijk een wafelijzer. En als er wafels gebakken werden rook het hele huis naar wafels en vanille!" Een andere eetherinnering dateert van vlak na de Tweede Wereldoorlog; het halen van brood. En dan ruzie over wie er het korstje mocht. Maar wie er van de kinderen ook won: nooit werd het brood gegeten zonder dat moeder onderaan het brood met het mes een kruisje had gesneden. We weten niet meer waarom dit gebeurde. Wellicht werd het brood zo gezegend met een katholiek kruisje?¹⁾ "Natuurlijk ben ik in de loop der jaren anders gaan eten door immigratie. En door emigratie. Want halverwege de jaren vijftig kwam de eerste Chinees in Roermond. "Pinda pinda lekka lekka!" en in de jaren zestig heb ik zelf een tijd in Teheran gewoond. Dus 'anders' eten ben ik wel gewend. En nu geniet Ans van al het aanbod aan eten in Delfshaven. "De kleuren op de markt en de smaak van al die dingen; het is ongelooflijk!"

1) Als u het weet: mail het antwoord dan naar info@detheaterstraat.nl



Naïma Hmoumi en
Wassila Asnoussi
Marokkaans

Naïma en Wassila kwamen vanuit Marokko naar Nederland. Tegenwoordig eten ze nog maar één keer in de week couscous. "De kinderen houden er niet van! Vandaar." Voor de rest heerst bij hen thuis de internationale keuken. "We maken van alles: taco's, burrito's, lasagna, lahmacun. We zijn ook gek op spruitjes en broccoli, als er maar een botersausje overheen zit!" Alleen de kinderen denken ook daar soms nog anders over: "Zij vinden dat spinazie stinkt. Naar henna."

Naïma vindt de Nederlandse keuken ook gezond: "Er is veel groente en fruit en er is juist weinig vet of koekjes." Maar Wassila vindt de Marokkaanse keuken het gezondst: "In de Marokkaanse keuken wordt veel meer gebruik gemaakt van verse producten en minder van diepvries- of andere kant-en-klare zaken."

Wat ze het meest missen is Goziba, een soort wilde spinazie die bereid wordt met veel knoflook en citroen. Maar gelukkig is hier verder alles te krijgen, ook de kruiden. Dat is alvast beter dan vroeger: "Vroeger namen we de theepot en tajine mee uit Marokko en gingen we naar Brussel om alles te kopen. Dat was ook gezellig."



Louise Chedi
Surinaams

Louise kwam 33 jaar geleden vanuit Suriname naar Nederland. "Door familieleden die in Nederland woonden, kenden we al veel Nederlands eten en drinken voordat we hier naar toe kwamen. Zo namen wij in Suriname al filterkoffie, wat daar toen nog niet zó gewoon was. Gewoon omdat het een stuk makkelijker was." De makkelijkste keuken is niet vanzelf ook de gezondste. Maar welke keuken dan het gezondst is? "Volgens mij kunnen alle keukens gezond zijn. Het is puur afhankelijk van jezelf. Als je maar rekening houdt met matig vet en weinig zout!"

"Als ik moet kiezen wat ik het lekkerst vind, buiten de eigen keuken, dan is dat toch gewoon stampot. Of bloemkool. Met een sausje!" Louise vindt dat mensen hier geluk hebben als het om keuzemogelijkheden gaat. "Ik mis niks hier! Als het over eten gaat is hier meer eten dan in Suriname. En er is meer keus ook!" Dat was eigenlijk al zo toen ze naar Nederland emigreerde. "Het enige dat hier toen niet zomaar verkrijgbaar was, was ritueel geslacht vlees. Maar dan gingen we gewoon, samen met anderen, naar de boerderij, en kochten daar een hele voorraad kippen en schapen die later geslacht werden. In kleinere porties werd dit dan in de vriezer bewaard.."



*Emily Duarte en
Celeste Euselia*

Kaapverdische Eilanden, Portugal

Emily en Celeste wonen sinds 1970 in Rotterdam. In het begin aten ze vrijwel elke dag couscous en cachupa; een stoofpot met gedroogde peulvruchten. Tenminste, als de ingrediënten voorradig waren.

“Mijn moeder stuurde de ingrediënten voor cachupa altijd per post op. Nu hoeft dat niet meer; tegenwoordig is alles verkrijgbaar. We eten dan ook veel internationaler nu. En de Chinese winkels hebben het grootste assortiment. Cachupa eten we alleen nog met speciale gelegenheden. Het is ook zó bewerkelijk! Maar... lang leve de snelkookpan die we hier al lang geleden hebben gekocht!”

Op de vraag wat ze missen in Nederland is het antwoord: “De zomers! En wat de zon doet met de ingrediënten.” Hoe meer zon, hoe lekkerder het eten. In het algemeen vinden Emily en Celeste de Kaapverdiaanse keuken dan ook lekker, maar niet gezond. En de Nederlandse keuken niet lekker, maar wél gezond. “Ach, alles wat lekker is, is niet gezond...” verzuchten ze.



Yağmur Solak

Turkse

“Belangrijk om te weten is dat Turken volgens mij niet van ‘even snel eten’ houden. Eten is een sociaal gebeuren. Gezellig! Toen mijn familie hier 30 jaar geleden vanuit Turkije kwam wonen, was dat ook zo. Maar toen was niet alles verkrijgbaar. Nu, in de toko’s, en zelfs in de supermarkten, zijn vrijwel al onze dingen te koop. En dat is fijn!”

Ook haar moeder kookt nu van alles: Indonesisch, Italiaans, maar ook bloemkool. “Gewoon op zijn Nederlands, maar als sausje eten we er dan wel yoghurt bij. En we eten ook haring. Geen probleem! Lekker!”

Volgens Yağmur is de Nederlandse keuken het gezondst: “In die keuken zijn veel verschillende groentes en weinig vet. En er wordt veel gekookt in plaats van gebakken.” Buiten de Turkse keuken vindt Yağmur Viëtnamees loempia’s het lekkerst, zowel met de zoete als met de pittige chilisaus. Het enige wat Yağmur nog mist is Kumpir, een soort gevulde, gepofte aardappel. “In Turkije verkopen ze die veel op straat. Het zou fijn zijn als dat hier in de toekomst ook meer gaat gebeuren..”

Interview met bezoekers van Wah Fook Wui

Welzijnsinstelling voor Chinezen

Twee Chinese vrouwen en vier mannen staan ons te woord. Op de oudste man na van circa 70, eten alle aanwezigen regelmatig gerechten uit de wereldkeuken. Bijvoorbeeld spaghetti, chili con carne of Indiaas eten. In het gezin van één van de mannen wordt regelmatig stampot gegeten, maar dan wel met Chinees vlees erin. Eén van de vrouwen heeft spruitjes en witlof leren klaarmaken van een Nederlandse buurvrouw. De andere vrouw roemt de Franse keuken, die zij zich dan ook eigen heeft gemaakt.

Alle aanwezigen zijn het erover eens dat de Chinese keuken het gezondst is, omdat er gebruik gemaakt wordt van verse ingrediënten. Lekkerste niet-Chinese gerechten zijn: hachee, karbonade, biefstuk, lamsteak, broodje pom, franse haute cuisine.

Het is de afgelopen jaren een stuk makkelijker geworden om Chinees te koken. Vroeger moest je helemaal naar Amsterdam om de juiste ingrediënten te halen, maar nu kun je alles wat je nodig hebt ook in Rotterdam krijgen. Wat men mist in Nederland zijn Chinese droge worst, Chinese spinazie, een Chinese vrucht waar men ook de Nederlandse naam niet van weet, omdat je hem hier niet kunt krijgen.

De voorwerpen die op de tentoonstelling waren



3



4



7



8



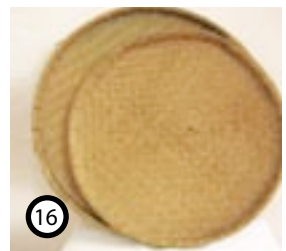
11



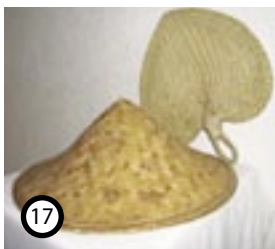
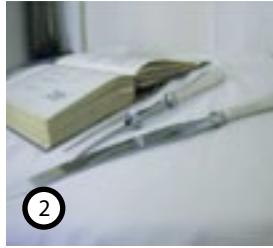
12



15



16



- 1 wafelijzer, wafels en recept, NL
- 2 vleesmes en -vork, NL
- 3 soepkcommen en -lepels, MAR
- 4 koffiekop en rabos, MAR
- 5 bord en tagines, MAR
- 6 deegvorm, MAR
- 7 bord, rijstkommetjes en stokjes, schaal met 1000 jaar oude eieren en schaal met suiker, CH
- 8 deegvormen, CH
- 9 voorraadblik, CH
- 10 stoommandjes en afwaskwast voor de wok, CH
- 11 lotus- en suikerrietbladeren, CH
- 12 zeef en stamper, NL
- 13 mixer en 'houten vleespletter', NL
- 14 petroleumstel, NL
- 15 theeglas en -schotel, TUR
- 16 tampa, JAV SUR
- 17 rijsthoed en waaier, JAV SUR
- 18 tafelbel, NL

- 19 vijzel, Chinese theekopjes, potje en asbak, JAV SUR
- 20 wadjang, trassi, blikje bouillonblokjes, JAV SUR
- 21 Javaanse Theepot, citruspers en rasp, JAV SUR
- 22 set lunchbakjes, houten mes, pasteivormpje, JAV SUR
- 23 cachupapan, KAAPV
- 24 koffiepot, vijzel en deegroller, TUR
- 25 güvecpan, TUR
- 26 koffiepot en -kopje, rakiglas, TUR
- 27 aluminium pot, bamivork en -lepel, SUR
- 28 broodvorm, MAR
- 29 ijzeren rotiplaat en houten pollepel, SUR
- 30 koffiekopjes, MAR
- 31 koffiemolen, MAR
- 32 porron, SP
- 33 rijstmand en rijstpapier, CH
- 34 schoteltjes voor hapjes, MAR
- 35 theepotje en glazen, MAR
- 36 zeef, vijzel en stamper, MAR
- 37 houten lepel en vorkset, JAV SUR



19



23



27



31



35





Conferentie

Conferentie Wijkkracht, burgerschapsvorming en substedelijke netwerken







nodigen u uit voor

Conferentie Wijkkracht, burgerschapsvorming en substedelijke netwerken in Delfshaven

24 mei 2007
13.00 - 17.00 uur
Westervolkshuis, Spartastraat 1 in Rotterdam

Versterking en contact in netwerken.

- hoe te denken, aan elkaar te verbinden,
- projecten te maken en mensen te verbinden
- te overtuigen, te inspireren,
- en gezamenlijk te werken.

Deze uitnodiging wordt de wijf met al zijn lezers verspreid. Zij wordt
in de lokale groepen op uit een een project dat verplicht is te
vertrouwen. Het beste project wordt de komende tijd afgeleverd!

Op 24 mei 2007 is de conferentie Wijkkracht, burgerschapsvorming en substedelijke netwerken georganiseerd in het Westervolkshuis. Belangstelling hiervoor kwam van een grote diversiteit aan organisaties vooral uit de deelgemeente, maar ook van daarbuiten.

Hiernaast leest u eerst een verkorte weergave van het onderzoek dat Trienekens heeft gehouden rond het project *Eten is weten*. De langere versie wordt later separaat uitgegeven. Daarna volgen de inleidingen die op de conferentie zijn gehouden.

Wijkkracht:

het versterken van substedelijke netwerken en burgerschapsdynamiek door het kunstproject *Eten is weten* in Delfshaven.

Sandra Trienekens, Erasmus Universiteit Rotterdam

1. Inleiding: het kunstproject en wijkkracht

Eten is weten - verhalen rond de kookpotten van Delfshaven is een totaaltheatervoorstelling met theater, dans, video en muziek, waarin verhalen worden verteld en wordt gekookt en gegeten. Stichting de Theaterstraat is op zoek gegaan naar kookkronieken: verhalen van vroeger en nu geïnspireerd door gerechten: hun geur, kleur, textuur en smaak. Bewoners uit Delfshaven uit diverse culturen zijn uitgenodigd om hun verhalen, gezangen en dansen te delen en hun gerechten te koken. Hierbij stond de persoonlijke beleving centraal. In het voorjaar hebben de deelnemers drie keer gespeeld op een plein in Delfshaven ter voorbereiding op de interculturele theatervoorstelling die later in 2007 negen keer werd gespeeld (première 7 juni).

De belangrijkste beoogde resultaten van het kunstproject zijn:

a) een kwalitatief hoogwaardig kunstproject en voorstelling neerzetten met bewoners, ondernemers en instellingen uit Delfshaven; **b)** het netwerk vergroten van mensen die aan het project deelnemen als acteur, doe-vrijwilliger, denker, (welzijns)professional of theatermaker. Dit gebeurt onder andere door ontmoeting te stimuleren tussen mensen uit verschillende klassen en etnische kringen die elkaar in het dagelijkse leven niet snel tegenkomen;

c) het vertrouwen bij de deelnemers versterken door te laten zien dat er gezamenlijk iets moois tot stand kan worden gebracht. Veel bewoners in de oude stadswijken zijn teleurgesteld over het resultaat bij participatie-initiatieven als het maken van wijkplannen en wijkvisies. Het werken in een afgebakende periode met een duidelijk doel en herkenbaar resultaat leidt ertoe dat mensen trots kunnen zijn op wat tot stand is gebracht en een volgende keer weer aanspreekbaar zijn; en **d)** dit project experimenteert met een andere werkwijze: de Theaterstraat werkt niet vanuit een activiteit, maar vanuit het project als geheel, waarbinnen verschillende activiteiten passen. Dit project is zo ingericht dat er voor verschillende groepen (kinderen, jongeren, hoger en lager opgeleide volwassenen) iets interessants te halen en te brengen is. Deze andere aanpak kan nieuwe kansen bieden voor het sociaal-cultureel werk, de deelgemeente en andere betrokken partners.

Deze partners zijn heel divers (zie het colofon achter in dit boekje). De 'wijkbril' waardoor de Theaterstraat naar Rotterdam Delfshaven kijkt, laat de wijk zien in haar kracht: de kansen en talenten van haar organisaties en bewoners. De Theaterstraat versterkt met haar aanpak in Delfshaven de substedelijke, intersectorale netwerken door het samenwerken met een grote diversiteit aan organi-

saties en bewoners en burgerschapsdynamiek door nieuwe vormen van participatie te ontwikkelen. Daarmee versterkt ze twee belangrijke elementen van wijkkracht. Dit artikel verheldert de begrippen wijkkracht, substedelijke netwerken en burgerschapsdynamiek en onderzoekt de rol van kunstprojecten in het versterken van wijkkracht aan de hand van gegevens uit interviews met acht partners.¹⁾

2. Wijkkracht

Er is momenteel vanuit het beleid veel aandacht voor de wijk. Minister Ella Vogelaar voor Wonen, Wijken en Integratie heeft 40 wijken geselecteerd waar in deze kabinetsperiode in elk geval extra investeringen zullen worden gedaan gezien de stapeling van sociaal, fysiek en economische problemen die zich daar voordoet.²⁾ Maar de aandacht voor de wijk is niet altijd goed gericht. Die conclusie trekt ook de VROM-raad in haar advies Stad en Stijging: sociale stijging als leidraad voor stedelijke vernieuwing (23 oktober 2006). De raad merkt hierin op dat de huidige stedelijke vernieuwing zich vooral richt 'op de fysieke kwaliteit van de wijk en op zaken als sociale cohesie en leefbaarheid.

Bestuurders en beleidsmakers moeten bij hun plannen voor stedelijke vernieuwing meer uitgaan van de ambities van mensen om vooruit te komen. Stedelijke vernieuwing moet bijdragen aan sociale stijging, aan méér treden op de "ladder" van het onderwijs, werken, wonen en vrije tijd.³⁾ Delfshaven lijkt een wijk met potentie. Zo is er de Spaanse vloot - een netwerkclub

van creatieven - waardoor er uitwisseling ontstaat. Dat is een manifestatie van het volwassen worden van de creatieve industrie in Rotterdam en in Delfshaven, aldus Elbert Visser één van de initiatiefnemers. Meerdere geïnterviewden (deelgemeente, Woonbron) prijzen de wijk bovendien vanwege zijn vele ondernemers, de hoge zelforganisatiegraad van de bevolking en vanwege de vele bewonerinitiatieven en culturele activiteiten die georganiseerd worden. Bij de Spaanse Vloot leeft bovendien het idee dat de wijk langzaam uit zijn problemen begint te komen en er een wending plaatsvindt in hoe de wijk benaderd wordt, ook door de gemeente: minder nadruk op de problemen en meer op 'laten we het met elkaar eens leuk maken'.

Maar Delfshaven is een 'dubbele wijk'. Er is veel activiteit en er zijn veel mensen die zich prima redden, tegelijkertijd is er grote werkloosheid en zijn er eveneens veel mensen die best een steuntje kunnen gebruiken. Bovendien betekent een hoge organisatiegraad niet persé een hoge samenwerkingsgraad. Al kennen de meeste professionals in Delfshaven elkaar, men zoekt elkaar pas op bij een gemeenschappelijk belang (deelgemeente) en soms gaat de samenwerking tussen de professionals moeizaam (Woonbron, KOA). Naast het punt van samenwerking zijn uit de interviews de volgende aandachtspunten naar voren gekomen: gebrek aan en gebrekkige speelruimte voor kinderen; overlast van jongeren; sociale cohesie en leefbaarheid; stedelijke vernieuwing en de consequenties daarvan, bijvoorbeeld de verschillende bevolkings-samenstelling in oudbouw en nieuwbouwblokken in dezelfde straat. Hoe laat je die

groepen op elkaar aansluiten?; en de tegenstelling tussen bewoners die zich prima redden én zij die zich niet alleen redden.

Om deze aandachtspunten aan te pakken en wijkkracht te laten ontstaan, is samenwerking nodig tussen onder meer gemeenten, woningcorporaties, sociale en welzijnsorganisaties, economische instanties en bedrijven, zelforganisaties en andere bewonersinitiatieven. Het gaat om wat we hier substedelijke, intersectorale netwerken noemen. En het gaat om nog veel meer. De deelgemeente richt zich op actieve participatie en interculturele uitwisseling en op beleid gericht op zelfredzaamheid, empowerment - zeker ook van allochtone vrouwen-, emancipatie en achterstandbestrijding. Hierin staat dus vooral het burgerschapsbegrip centraal. Maar het gaat ook om goed onderhouden woningen, schone straten, op tijd opgehaald huisvuil, economische perspectieven en goede scholen. Maar we zagen al dat investeringen in de wijk niet altijd goed gericht zijn. Soms richten die investeringen zich meer gericht op bakstenen dan op het versterken van mensen en hun posities. Vaker nog wordt de rol van cultuur in deze investeringsprocessen over het hoofd gezien.

De term "wijkkracht" bundelt die sectoren: fysieke kwaliteit, wijk economie, sociale stijging en een rijk sociaal en cultureel leven. Wijkkracht komt daarmee per definitie intersectoraal tot stand. Het begrip wijkkracht onderscheidt bovendien twee kanten: professionals en bewoners. Beide kanten moeten vitaal zijn en in goed contact met elkaar staan door middel van geoliede netwerken en burgerschapsdynamiek.

Belangrijk hierbij is volgens de Theaterstraat dat organisaties en burgers praktisch met elkaar samenwerken - in plaats van verzanden in overlegcultuur -, projectmatig handelen - in plaats van verzanden in één richting en een visieloze projectencarrousel - en dat de bewoners op hun talenten en niet op hun problemen of tekortkomingen aangesproken worden.

3. Substedelijke netwerken

Grote organisaties hebben vaak nog weinig contact met de mensen voor wie ze eigenlijk werken. Medewerkers komen er niet aan toe om een praatje aan te knopen met een bewoner of eens wat vaker langs te gaan bij een zelforganisatie om zo het contact op te bouwen. Dat gaat namelijk niet zomaar met een emailtje of telefoontje. Al doen deze organisaties veel voor de wijk, ze zijn tegelijkertijd gesloten en zien niet altijd wat er leeft (KOA). Bovendien, stelt KOA, ontbreekt een proces van het creëren van substedelijke netwerken en blijft de samenwerking tussen lokale organisaties incidenteel en verbrokken. De potentie van een kunstproject als *Eten is weten* ligt volgens KOA in het experimenteren met andere organisatiestructuren of samenwerkingsverbanden die eventueel kunnen uitmonden in breed samengestelde wijkteams van bewoners en professionals die de wijk goed kennen. De potentie van *Eten is weten* is bovendien dat de betrokken organisaties oog krijgen voor het proces en voor wat er overblijft nadat het project is afgerond, oftewel het zoeken naar continuïteit. Ook het sociaal-cultureel werk identificeert moeiteloos een aantal voordelen van samen-

werken met de Theaterstraat in het project *Eten is weten*:

- a) het ontmoeten van nieuwe partners, die ook bijdragen kunnen leveren in andere en toekomstige activiteiten;
- b) al bestaande contacten worden intensiever omdat men elkaar nu vaker en in andere contexten tegenkomt;
- c) het grootste voordeel is dat de samenwerking en het benaderen van partners door een derde partij wordt geïnitieerd, hierdoor zeggen organisaties makkelijker toe en spelen concurrentieposities minder een rol, zoals bijvoorbeeld tussen opbouw en sociaal-cultureel werk; ten slotte
- d) het ontwikkelen van een bredere blik op het werk en methodiek door de onverwachte invalshoeken en methodieken die in *Eten is weten* voorkomen. Met al deze voordelen meent Disck dat er elk jaar een dergelijk project zou moeten worden opgezet om de verschillende lokale organisaties en instellingen bij elkaar te brengen en 'wakker' te houden.

Zeker de organisaties voor sociaal-cultureel werk of opbouwwerk en welzijn en zorginstellingen in Delfshaven kennen elkaar en weten elkaar als het moet ook te vinden. Al was het maar omdat afstemming steeds sterker wordt afgedwongen door het beleid en de ontwikkelingen in de sociale en culturele sector (bijvoorbeeld door de WMO). De meerwaarde van het project *Eten is weten* is dat de partners breder dan de sociale en welzijnssector zijn geselecteerd en er een intersectoraal netwerk is gevormd. Met deze brede selectie stimuleert de Theaterstraat bovendien niet alleen de wijkkracht maar ook de wijkconomie omdat het verbindingen

legt met onder meer bedrijven, de middenstand en interactieve mediabedrijfjes. Eten is ook (detail)handel en daarom is ook het Centrum voor Ondernemen In Delfshaven (COiD) benaderd als partner, leveren detailisten ingrediënten voor de kookpotten, is de Rabobank betrokken en draagt de Spaanse Vloot bij op visueel en communicatievlak.

De beweegredenen van dergelijke organisaties en bedrijven zijn soms meer economisch dan sociaal gemotiveerd en kunnen afwijken van zowel de motivaties van het project als die van de sociaal-culturele en welzijnspartners. Toch hoeft zich dat op geen enkele manier te bijten. Zo is voor het COiD het opbouwen van een netwerk met de sociaal-culturele en welzijnssector niet relevant, maar is het wel geïnteresseerd in het versterken van de wijkconomie en de detailhandel. Het COiD heeft adressen van ondernemers doorgegeven die de Theaterstraat kunnen helpen met hand en spandiensten zoals decorbouw en hoopt op een positieve spin-off van het project voor de lokale ondernemers door media-aandacht voor de theatervoorstellingen. COiD is ook geïnteresseerd om uit te vinden of *Eten is weten* een goede ingang vormt tot de detaillisten, een groep ondernemers die doorgaans moeilijk te benaderen is. Een positieve uitkomst voor het COiD van de betrokkenheid bij *Eten is weten* is het veranderde contact met de Hogeschool Rotterdam. Voorheen bestond het contact uit het doorgeven van stageplaatsen, nu worden ideeën van de bij *Eten is weten* betrokken studenten mogelijk opgenomen in de werkprijktijk van het COiD.

De betrokkenheid van de Rabobank is op een andere manier interessant: het heeft andere partners laten zien dat een bank op meer manieren dan alleen financieel kan bijdragen: het kan bijvoorbeeld apparatuur uitlenen (bijv. een beamer) of workshops fundraising organiseren voor jongeren die jongerenwerker willen worden. Door de uitwisseling leren de partners de doelstellingen en de organisatiestructuur (Woonbron) van de Rabobank kennen en zij zullen in een volgend project sneller op een bank als potentiële partner afstappen (Disk). De betrokkenheid van partners als banken en woningcorporatie geeft een positief signaal aan sociale en welzijnsorganisaties die dergelijke instellingen lang als de 'tegenstander' hebben ervaren. Door de samenwerking worden er steeds meer overeenkomstige interesses en belangen zichtbaar en blijken de belangen van banken en woningcorporaties verder te reiken dan de fysieke (financiële) infrastructuur en ook de sociale en culturele structuur van de wijk te omvatten.

Een dergelijke dubbele betrokkenheid en interesse met de wijk economie kenmerkt ook de Spaanse Vloot (SP). Creatieven kenmerken zich door hun vaak zelfstandige en solistische werksituatie, maar ze willen best 'proeven aan samenwerking'. Er is behoefte aan projecten waarbij creatieven input kunnen geven op onder meer het visuele vlak waardoor bijvoorbeeld de presentatie van de sociaal-culturele projecten versterkt wordt. Voor de creatieven is het voordeel dat de opdrachtsituatie veel losser is en ze meer experimenteel creatief bezig kunnen zijn in continue samenspraak met

het project. Enerzijds is de motivatie dus creatieve vrijheid, anderzijds voelen veel creatieven een betrokkenheid met Delfshaven en willen ze iets terugdoen voor de gezellige, veelkleurige én goedkope wijk die hen een goede werkplek biedt. Voor velen was het echter onduidelijk hoe ze dat zouden moeten realiseren en *Eten is weten* is een van de projecten waarin dat onderzocht wordt.

Disk merkt het ogenschijnlijke gemak op waarmee de Theaterstraat de verschillende partners bereikt en bij elkaar brengt, maar weet dat het schijn is. Het is een arbeidsintensief proces dat veel persoonlijk contact van de initiatiefneemster vergt. Hoe positief de intersectorale samenwerking ook mag zijn, het vraagt veel aandacht en sturing. De 'talen' moeten op elkaar afgestemd worden, het contact moet intensief genoeg zijn om te kunnen uitwisselen, maar mag niet verzanden in een overlegcultuur waarin het afstemmen over taken en verantwoordelijkheden de projectinhoud overschaduwet.

Over het algemeen functioneert de Theaterstraat als een spin in het web en is het contact tussen de netwerkpartners onderling niet altijd even intensief. Hiertoe zijn er in het project een aantal concrete gelegenheid ingebouwd, maar hier mag men van de betrokken organisaties ook een pro-actieve houding verwachten. De gedeelde ervaring is dat een project als *Eten is weten* mensen en organisaties motiveert en de spin-off van een dergelijk project kan groot zijn, maar alleen als de opgedane contacten naderhand niet verwateren en de goede energie weer wegzakt. Het zoeken is naar duurzame wijkkracht.

4. Burgerschapsdynamiek

Uit de interviews komen een aantal aspecten van burgerschap naar voren die hieronder toegelicht worden.

Nadruk op actieve participatie

De deelgemeente is enthousiast en steunt *Eten is weten* om een aantal redenen:

- a) zij vindt het een uitzonderlijk project dat op een speelse maar vernieuwende manier samen met bewoners een theaterstuk laat ontstaan en daarmee dus een proces met bewoners doormaakt;
- b) het project betreft bewust mensen van diverse achtergronden en loopt over een langere periode waardoor het geen eenmalige activiteit is;
- c) er zijn veel verschillende rollen te vervullen in *Eten is weten*, waardoor een scala aan bewoners betrokken kunnen worden op een meer of minder directe manier; en
- d) bovendien prijst het de strakke organisatie die op het project zit. Nadruk legt de deelgemeente dus op de actieve participatie en de interculturele uitwisseling. Actieve participatie, of actief burgerschap, krijgt vanuit het lokale en nationale beleid veel aandacht zonder dat altijd duidelijk is waaraan mensen dan actief deel zouden moeten nemen. Ligt er een normatief beeld aan ten grondslag: is de ene vorm van participatie beter dan de andere? Ook de deelgemeente Delfshaven buigt zich over de vraag - middels een extern bureau - wat zij precies met het begrip actief burgerschap wil aanvangen en welke vormen participatie zou kunnen krijgen. Tot nu toe definieert de deelgemeente participatie breed: de vele zelforganisaties zetten de nodige activiteiten op, in samenspraak

met deze organisaties zouden prikkels tot participatie gegeven kunnen worden. Maar zij denkt ook aan voorlichtingsbijeenkomsten, want participatie heeft ook met kennis van de omringende omgeving te maken.

Maar wat het beleid zich dan ook voorstelt bij participatie, Woonbron vindt *Eten is weten* interessant omdat het nieuwe vormen van participatie ontwikkelt. En dat is volgens Woonbron nodig omdat de oude vormen niet meer werken, zo heeft Woonbron bijvoorbeeld wel contact met huurdersraden, maar dergelijke raden en ook bewonersverenigingen zijn vaak niet representatief voor jongeren en allochtone bewoners. Uitkomst biedt dan bijvoorbeeld het jongerenteam, dat aan *Eten is weten* is verbonden, dat zijn grootouders gaat interviewen. Dat creëert voor Woonbron ingangen: zij wil contact met zowel de jongeren als hun grootouders, wil die contacten warm houden en van daaruit verder praten over thema's die voor Woonbron relevant zijn en waarbij zij de inspraak van bewoners wenst. Met andere woorden, volgens Woonbron is cultuur een positieve ingang tot de wijk en haar bewoners en een manier om tegelijkertijd te toetsen of je als instelling nog op de goede weg bent. Willen bewoners ook werkelijk dat wat jij als instelling hebt bedacht dat ze zouden willen?

Bij het participatieverhaal worden echter ook kanttekeningen geplaatst. Voor Delphi, organisatie voor opbouwwerk, is participatie geen voorwaarde voor een goede samenleving. Participatie is sterk leeftijdsgebonden en afhankelijk van het feit of je kinderen

hebt of niet. Bovendien is wijkkracht volgens Delphi meer dan het bijwonen van een straatbarbecue ter bevordering van de sociale cohesie, een leefbare wijk is ook een schone wijk, goede woningen, brood op de plank en genoeg speelplekken voor kinderen. Het gebrek hieraan zorgt voor meer dagelijkse ergernissen dan de etnische of culturele verschillen.

Sociale cohesie en (cultuur)verschillen

Delfshaven is een zorgzame wijk, met veel culturele activiteiten en actieve bewoners, maar het is niet altijd duidelijk zichtbaar wat er allemaal gebeurt. Belangrijk vindt Delphi daarom dat mensen elkaar weten te vinden, elkaar helpen en niet langs elkaar heen leven. Een kunstproject kan dat contact op gang brengen. Delphi is goed bekend met de betekenis van de inzet van cultuur als middel – vooral daar waar de projecten de bewoners ten goede komen. De motivatie tot deelname aan *Eten is weten* was dan ook niet de samenwerking met andere lokale organisaties, maar het leek Delphi een project dat de bewoners leuk zouden vinden en waarbij ze van elkaar kunnen leren.

Kunstprojecten kunnen volgens Delphi ook helpen om moeilijke onderwerpen bespreekbaar te maken. Geloof en opvoeding zijn twee lastige onderwerpen waarbij mensen zich snel aangevallen of beschuldigd voelen tijdens bewonersgesprekken. Maar over kunst kan iedereen een mening hebben en dan is het een kwestie van smaak in plaats van een cultuurverschil tussen etnische groepen. Tegelijkertijd kan een kunstinitiatief het vertrouwen creëren om het uiteindelijk toch over moeilijke onderwerpen te hebben.

Delfshaven heeft een varieerde samenstelling van de bevolking, en hierbij gaat het niet alleen om de vele verschillende nationaliteiten maar vooral ook om sociaal-economische verschillen. Naast culturele verschillen vragen ook deze sociaal-economische verschillen, die soms door nieuwbouw geaccentueerd worden, aandacht. Disk meent dat voor het bij elkaar brengen van verschillende groepen en klassen de oude aanpak en het cursusaanbod van het buurthuis niet meer volstaat. Een kunstproject als *Eten is weten* kan veel meer mensen tot de verbeelding spreken. Bovendien heeft de Theaterstraat als expliciete doelstelling theater te maken met mensen van zowel verschillende culturele als sociaal-economische achtergronden.

Het gemeenschappelijke belang

Volgens Delphi is de grootste succesfactor om alle leeftijden, opleidingsniveaus en etnische achtergronden bij elkaar te krijgen het gemeenschappelijke belang. Dit belang bestaat uit een verzameling corresponderende eigenbelangen van verschillende organisaties en bewoners (Disk). Tegen de komst van hoeren of de voorgenomen sloopplannen in een straat is het eenvoudig om een breed samengestelde bewonersgroep te mobiliseren. Maar volgens Delphi is ook de kunst in staat om een dergelijke diversiteit aan bewoners en organisaties samen te brengen. Bij gedeelde praktische of artistieke ‘belangen’ kan er op basis van gelijkwaardigheid gewerkt worden en daadwerkelijk samen iets georganiseerd worden – een uitgangspunt dat de basis van veel theoretische modellen en discussies over burgerschap op wetenschappelijk en beleidsniveau vormt.

5. Welke vragen zijn er in de wijk en hoe kan een kunstproject daarbij helpen?

KOA stelt dat community art mensen en organisaties uit verschillende geledingen van de wijk samen weet te brengen en hen samen dingen laat doen waardoor ze elkaar zien, ontmoeten en leren begrijpen. Het gaat daarbij om kleinschalig contact, maar dat is al heel waardevol. Voor de meeste bij *Eten is weten* betrokken partijen functioneert cultuur of theater in de vorm van kunstprojecten als een ingang. Een ingang om contact te leggen met bewoners en hun organisaties, maar ook met ondernemers. Tegelijkertijd kunnen kunstprojecten leiden tot positieve beeldvorming over de bewoners, ondernemers of de wijk als gevolg van bijvoorbeeld positieve publiciteit rondom het project en de voorstellingen.

De meeste instanties, organisaties, de deelgemeente en woningcorporaties zijn zich bewust dat ze te weinig jongeren en allochtonen bereiken en betrekken, maar weten niet goed hoe ze dat het beste kunnen doen. De ervaring is dat de oude methodieken niet meer werken. Zo moet het contact veel persoonlijker om jongeren, allochtone bewoners en hun zelf-organisaties te bereiken, zijn er nieuwe activiteiten nodig omdat het traditionele cursusaanbod niet meer aan de behoeften voldoet en zijn er nieuwe contacten nodig want de traditionele contactpersonen zijn niet meer representatief voor de wijk.

Een kunstproject kan hier op verschillende manieren een bijdrage leveren:

1) Het biedt een andere houding: het benadert mensen op een positieve manier, namelijk

vanuit hun talent en niet vanuit hun probleem of achterstand. Het uitgangspunt is dat iedereen wel iets kan en dat het interessanter is om iemand te vragen iets te maken dan het voorwerp meteen in een winkel te kopen.

2) Het biedt een ingang tot bewoners en zelforganisaties: een kunstproject kan een vertrouwens- en ontmoetingsplek creëren, waarin contact gelegd kan worden en waar bewoners en gevestigde organisaties van gedachten kunnen wisselen.

3) Het ontwikkelt nieuwe activiteiten die met hun 'voor-elk-wat-wils' aanpak voor veel verschillende bewoners en organisaties aantrekkelijk kunnen zijn. Bovendien zijn het activiteiten die leuk zijn. Voor een aantal partners is het duidelijk dat je niets moet organiseren waaraan je zelf ook niet zou willen deelnemen, of anders moeten de activiteiten in een logische lijn van het dagelijkse leven liggen zodat het niet teveel extra tijd kost.

4) Het toont alternatieve methodieken: Disc is enthousiast over *Eten is weten* onder meer vanwege de onverwachte wendingen die het project en de communicatie daaromtrent aanneemt (bijv. een praatje bij de visboer op de Schiedamseweg over de folder). Het opent de ogen over het eigen werk en de soms routineuze aanpak. Daarnaast biedt *Eten is weten* geen 'wit of dominant format' waar 'zij', de al dan niet allochtone wijkbewoners, op moeten reageren (Spaanse Vloot). Het project ontstaat voor een groot deel in interactie.

5) Het biedt gelegenheid tot reflectie voor de betrokken partners: de positieve uitwerking van deelname aan *Eten is weten* is dat er (opnieuw) nagedacht kan worden over wat wijkkracht betekent en ingezien kan worden, dat het niet alleen gaat om het beschikken over weerbare bewoners, maar ook over een

sterk netwerk van lokale organisaties dat als een intersectoraal web over de wijk ligt.

6) Het biedt gelegenheid te experimenteren met manieren van beoordeling: Een vraag die meermaals opkwam is hoe het proces beschreven en zichtbaar gemaakt kan worden, want de beoordeling van een langdurig en intersectoraal proces als *Eten is weten* kan niet op een enkel kwantitatieve of productgerichte manier plaatsvinden. Deze vraag is relevant voor community art projecten, maar ook voor bijvoorbeeld het sociaal-cultureel werk.

6. Tot besluit

Bij democratie, burgerschap en andere politieke concepten gaat de discussie vaak om de rechten en plichten van burgers. Hierbij wordt soms vergeten dat het de publieke en aanverwante organisaties en instellingen zijn die de spil vormen van een democratische samenleving. De openheid en toegankelijkheid van deze instellingen bepalen tot grote hoogte hoe gelijkwaardig en democratisch onze samenleving is. Het begrip wijkkracht legt dan ook de nadruk op vitaliteit en uitwisseling op het niveau van bewoners én op dat van organisaties, en uiteraard op uitwisseling tussen bewoners en organisaties. Daarnaast doelt het begrip wijkkracht op een intersectorale aanpak

met aandacht voor onder meer huisvesting, inkomenszekerheid, interessante activiteiten voor kinderen en jongeren en het ontwikkelen van sociale en culturele vitaliteit in de wijk. Een voorwaarde om tot duurzame wijkkracht te komen is de mogelijkheid tot spontaan meedoen aan projecten als *Eten is weten*. Hiertoe zou er een deel van het budget van sociaal-culturele, opbouw en andere instellingen opengelaten moeten worden voor 'nader in te vullen projecten'. Nu moeten alle activiteiten zover van te voren gepland en begroot worden, dat spontaniteit niet altijd mogelijk is. Beter zou het zijn om ruimte in het budget te hebben om jongerenprojecten of community art projecten te kunnen steunen, om daarna te kijken wat uit die aanpak onderdeel van het reguliere programma kan worden om zo continue af te blijven stemmen op wat men in de wijk wenst. Een tweede voorwaarde is een open opstelling van de betrokken partners en deelnemers. Zich blindstaren op de eigen taken en verantwoordelijkheden is het omgekeerde van de open opstelling die nodig is om tot vernieuwing te kunnen komen. Om te eindigen met een citaat van de betrokken medewerker van Disc: 'Vroeger had ik mijn verhaal klaar en ging ik het hele land door om te verkondigen hoe het zou moeten gaan in de wijk, nu ben ik steeds meer zoekende en misschien sta ik daardoor nu veel meer open dan vroeger.'

1) Centrum voor Ondernemen in Delfshaven, deelgemeente Delfshaven, Delphi, Disc, KOA, Spaanse Vloot, Vrouwencentrum Delfshaven, Woonbron

2) www.vrom.nl/pagina.html?id=31070 "Minister Vogelaar selecteert 40 wijken" 22-03-2007

3) www.vromraad.nl/news.asp?ID=137&parent=137

Branding is een belofte voor de toekomst

Rian Peeters, senior adviseur markt en beleid bij Woonbron

Wijken waar mensen graag wonen zijn over het algemeen wijken met een duidelijke identiteit. Als je een woning zoekt weet je meteen of je er je thuis zult voelen. De wijk verkoopt zich als het ware zelf. Thuisvoelen is voor iedereen verschillend, mensen zijn verschillend. Sommige mensen zweren bij wonen op Zuid, anderen wonen liever in de stad of in een buitenwijk als Prinsenland. De buurt is erg belangrijk voor de woonwaardering. Het woonplezier wordt voor de helft bepaald door de buurt, de sfeer, de burens en hoe ze met elkaar omgaan. Bewoners maken voor een groot deel de wijk: het zijn niet alleen klanten maar ook producenten.

Werken aan de toekomst van de wijk moet gebiedsinteger gebeuren, dat wil zeggen dat het past bij de potenties van het gebied en de bewoners. Wat maakt het Nieuwe Westen nu anders dan bijvoorbeeld het Oude Noorden of de Tarwewijk. Branding is het zoeken naar de identiteit van de wijk, naar de kernwaarden die het verhaal van de wijk vertellen. Het is het zoeken naar het antwoord op de vraag: Wat hebben we nu als het klaar is en voor wie is het dan leuk.

Branding is het oogsten van de kernwaarden door goed de geschiedenis van de wijk te bestuderen, met veel mensen te praten: bewoners, ondernemers, professionals en andere kenners en door het organiseren van gesprekken waarin gezocht wordt naar het wezen van de wijk. Het is als een vorm van kennismaken zoals dat ook in het dagelijks leven gebeurt. Wanneer je iemand leert kennen kom je er op een gegeven moment achter wat typisch bij iemand hoort (sloddervos, serieus, perfectionistisch, sociaal).

Op dezelfde manier gebeurt dat in het brandingproces. Het is goed kijken naar

de kernwaarden, naar de sfeer, de emotie, naar de energie, naar de frustratie naar de aspiraties, kortom naar alles wat een wijk een wijk maakt. Het gaat niet alleen om fysieke aspecten maar ook om sociale, economische, culturele en bestuurlijke onderwerpen. Het is belangrijk dat dit brandingproces met zoveel mogelijk betrokken partijen waar- onder bewoners wordt doorgemaakt.

Branding als een vorm van zoeken naar het 'merk van de wijk', naar de identiteit is voor Woonbron de inspiratie bij het werken aan de toekomst van wijken. Het is als het ware een belofte voor de toekomst. Als de toekomstige identiteit duidelijk is kunnen alle partijen hun energie in dezelfde richten. Partijen die werken aan de toekomst van de wijk kunnen elkaar stimuleren om te zoeken binnen hun eigen werkgebied op welke manier kan worden bijgedragen aan die toekomst. Kortom hoe we met zijn allen de belofte voor de toekomst kunnen waar- maken.

Het Nieuwe Westen: De onzichtbare kracht
"De Heemraadssingel vormt een groene oase

tussen Middelland en het Nieuwe Westen. Een stadssingel die een rijkdom aan bomen bevat, zo'n 50 verschillende soorten. Daar zijn exotische bomen bij uit alle windstreken, maar ook alledaagse bomen kunnen een verrassend verhaal hebben."

Zo begint de kaart "Wandelen langs de bomen van de Heemraadssingel" van de Werkgroep Buitenruimte. Het is in een notendop de beschrijving van het Nieuwe Westen. Er wonen mensen uiteenlopende achtergronden, met verschillende bezigheden en opvattingen.

Net zoals de bomen van de Heemraadssingel hebben ook de mensen van het Nieuwe Westen allemaal een eigen en vaak verrassend verhaal. Het maakt de wijk tot een gevarieerde en bedrijvige wijk.

De grote verschillen en het grote aantal mensen dicht op elkaar maakt het leven niet

altijd even gemakkelijk. Soms schuurt het in de buurt. Niet alle mensen hebben evenveel kansen in de maatschappij. Voor veel mensen biedt het Nieuwe Westen echter kansen om een bestaan op te bouwen, een bedrijf te starten of als kunstenaar aan de slag te gaan. Net zoals in het Heemraadspark is ook in de wijk regelmatig (sociaal) onderhoud nodig, om de betrokkenheid van mensen met elkaar en met de buurt te vergroten.

Heel veel activiteiten, voorzieningen, bedrijven, organisaties zijn onzichtbaar. De bomenkaart heeft zichtbaar gemaakt hoe aardig het is dat de Treurwilg naast de Catalpa staat en dat de Kaukasische vleugelnoot samen met de Grauwe abeel en de Metasequoia een sfeervolle plek oplevert. Een dergelijke "kaart" om de onzichtbare kracht van het Nieuwe Westen zichtbaar te maken kan helpen voor de toekomst als een succesvol woon- en werkgebied met een eigen sfeer, een eigen kracht.



Verlangen naar de stad

Anthonie Mullié, 'de Verlichting' Advies

1265 - 1270 'langer maken', uitstellen (...)

jezelf niet meer los kunnen maken van begeerte naar een belevenis/beleving die in je gevoel wortelt, met de gedachte dat je die vooralsnog niet (meer) krijgen kan.

"De straat, de wijk, de buurt zijn, buiten het directe leefverband thuis en op het werk, de sociale gemeenschap waarin we dagelijks leven. De kwaliteit van die leefomgeving en de wijze waarop we daarin met elkaar omgaan, bepaalt vaak mede de wijze waarop we overigens in de samenleving staan."

(Regeerakkoord 2007)

"De sociale straat kan verschillen van de fysieke straat. De straat als sociale bouweenheid is het deel van de straat en de fysieke omgeving dat bewoners als hun directe sociale omgeving (...) gebruiks- of speelruimten beschouwen."

(actieprogramma 'Mensen maken de stad' 2003)

Tussendijken

- Renovatie en nieuwbouw
- Voor een gevarieerder woningaanbod
- Voor een brede groep bewoners

In combinatie met gezellige pleinen én de vele voorzieningen geven Tussendijken een heel eigen sfeer: Levendig, aantrekkelijk en verzorgd.

Bospolder

- Het ontdekken waard
- Ondergaat een metamorfose
- Verandert van levendige volkswijk in een aantrekkelijke stadswijk



Actie-onderzoek

- We gaan met mensen die vragen oproepen – Gij zult ontmoeten
- We vragen het verlangen te delen
- Na te hebben geluisterd leggen we elkaar uit wat we hebben gehoord
- En vragen we of dat kan kloppen

Resultaten

- Het is hier goed wonen
- Pleinen/parken zijn rustig
- We verheugen ons op het dakpark
- Leve de markt!
- De meesten van mijn burens hebben 'een open blik'; leven en laten leven. Maar daardoor spreken we elkaar soms te weinig aan op wat niet kan
- Er wordt gebouwd voor 'andere mensen', maar wij zijn er toch al?
- Onze kinderen verdienen aandacht
- We kennen de kracht van onze wijk en weten waar we naar verlangen

Do try this yourself

Ga met je groepje rondlopen
Kijk, voel, luister, spreek en stoot aan.
Vraag bij elkaar na wat je hoort.
Verras en word verrast

- Welke toekomst herinneren mensen zich waar ze weer naar verlangen.
- Welke woonkwaliteit, leefkwaliteit en ondernemerszin komen in beeld?
- Welk project laat dit verrassende verlangen – deze mensen – meetellen?

We gaan het nog echt doen ook!



Colofon

Het project *Eten is weten* is bedacht en georganiseerd door De Theaterstraat

Voorstelling Eten is weten - verhalen rond de kookpotten van Delfshaven

Regie: Daniëla Beijer en Jolina Wessels

Vormgeving: Peter Klein Gunnewiek

Productie: Mieke de Wit

Spelers: Violet Asmus, Marina Bréton, Eugène Drenthe, Hessam Hayat Davoodi, Karim Hmoumi, Peter Heslinga, Til van Maurik, Marlies van der Poel, Ursula Schürch, Maria Ramos Silva, Kim Wevers

Vrijwilligers: (ten tijde dat deze publicatie werd gemaakt, toen er elke dag nog mensen bij kwamen)
Karen Bebelaar, Jelle van den Berg, José Bonouvrier, Stella van den Broecke, John Dijkstra, Katja Dijkstra, Theo Dros, Jane Haridat, Eric Jacobs, Fanny Klaasen, Tilly Kox, Teresa da Luz, Sara Keskinilic, Marjan Kruit, Nildo Mendens Furtado, Jessica Monson, Lisette Muys, Jennety Nieuwkerk, Ali Polat, Cyril Rijnders, Esther Schoonhoven, Isolde Springveld, Rogier Stomp, Erica Tieman, Susanne Verboon en Teus van Wijk.

Tafelkleden: Floor Bahadur, Georgina du Bois, Margo Cairo, Hayriye Çervik, Mw. Kapel-Paal, Mw. Kammeron, Agnes Plak, Shirley Plak, Helen Rack en Edith Zeefuik

Quilts: Anne-Rose Hermer

Medewerkers pleinvoorstellingen: Willem Beekhuizen (bewonersorganisatie Schiemond), Gonnie Hoeberg (bewonersorganisatie Bospolder Tussendijken), Thessa Bakker (bewonersorganisatie Middelland)

Bordjes, tafelkleden met gespreksstof en papieren bloemen:

kinderen van groep 6 van de Mariaschool

Wij bedanken voor hun opbouwende kritiek:

Peter van der Hurk (Rotterdams Wijktheater), Hans Lein (theatermaker), Paul Röttger (Rotterdams Centrum voor Theater), Annelies Spliethof (Rotterdams Wijktheater)

*Lessencyclus Eten is weten -
een brede school activiteit op de Mariaschool in Spangen*

Opdrachtgever: Maarten Neomagus (Mariaschool)
Beeldende lessen: Yoland de Pater en Kira Groos (Zwart Konijn)
Theaterlessen: Margreet 't Hart (Theaterstraat)

Wij bedanken alle kinderen van groep 6 en hun moeders voor de geweldige presentatie en de heerlijke hapjes.

*Tentoonstelling Eten is weten -
kookspullen uit de keukens van Delfshaven*

Gemaakt door: Monique van den Heuvel met hulp van Sara Keskinilic,
Hayat Outtalab en Naomi Wiet en Nico Goezinne

Kookspullen uit de keukens van Delfshaven zijn afkomstig van:

Zoubida Aitlhaj, Daniëla Beijer, Emily Duarte, Celeste Euselia,
Esther Kartosentono, Dhr. Makrodikromo, Ans van der Marck,
Sakine Özkan, Marlies van der Poel, Yağmur Solak, Stichting
"De Hoop" - Hayet Uttaleb, Wah Fook Wui - stichting Welzijns-
behartiging Chinezen Rotterdam, De Waart - tropische
producten, Mieke de Wit en Münevver Yalniz

Interviews voor de tentoonstelling zijn gehouden met:

Harriët Admodikromo, Zoubida Aitlhaj, Louise Chadi,
Emily Duarte en Celeste Euselia, Esther Kartosentono,
Dhr. Makrodikromo, Ans van der Marck, Yağmur Solak

Wij bedanken voor hun hulp: Casa Tiberias, Fatma Yanmaz van de Ayasofia Moskee,
Linda Chui van Wah Fook Wui, Stichting Barr, Wassila Asnoussi
van Vrouwencentrum Delfshaven

De tentoonstelling was te zien bij:

- Sportfondsenbad Rotterdam (het Oostervant), Oostervantstraat 25, 3021 PT
- Volksuniversiteit, Heemraadsingel 275, 3023 BE
- Woonbron, Aelbrechtskade 82, 3023 JA
- CWI Heiman Dullaertplein 3, 3024 CA
- Deelgemeente Delfshaven, Looiershof 1, 3024 CZ
- Com.wonen, Spanjaardstraat 23, 3025 TG

- Bibliotheek Delfshaven, Rösener Manzstraat 80, 3026 TV
- Vanaf 11 juni: Rabobank, Rochussenstraat 515, 3023 DL

Conferentie Eten is weten - wijkkracht, burgerschapsvorming en substedelijke netwerken

- Idee:** Aliën van der Haar (Woonbron), Jolie Hakkert (Disk), Ben Krooswijk (Rabobank), Astrid de Vries (Com.wonen), Mieke de Wit (De Theaterstraat)
- Vormgeving:** Hayat Outtalab en Naomi Wiet
- Spekers:** Anthonie Mullié (zelfstandig onderzoeker), Sandra Trienekens (EUR), Rian Peeters (Woonbron)

Onderzoek Eten is weten - casestudy naar de productie van een community arts project in Rotterdam-Delfshaven

- Begeleiding:** Prof. Dr. A.M. Bevers
- Onderzoekers:** Nathalie van Gent en Arie Verheij

Spaanse Vloot

Jolande Bosch (beeldend kunstenaar), Yoland de Pater (Zwart Konijn Ateliers), Suzanne Stam (tekstschrijver), Gülümcan Tezcan (vormgever en theatermaker), Elbert Visser (Opus Design)

Denkersgroep

Thessa Bakker (Stichting Delphi), Nell Broekhuizen (Stichting Disk), Esther Gernette (Stichting NRC), Hiddo Oosterhuis (dg Delfshaven), Marianne Vijg (Stichting Disk), Astrid de Vries (Com.wonen) en de volgende bewoners: Monique van den Heuvel, Brigitte Maltha, Tonnie van Sommeren, Ab Stammeshaus, Jeanne Stammeshaus, Jeantine Torbijn, Susanne Verboon

Klassenopdracht Hogeschool Rotterdam

- Opdrachtgevers:** Joke Stenvert (Centrum Ondernemen in Delfshaven) en Mieke de Wit (De Theaterstraat)
- Begeleiding:** Jan van Lieshout (docent Hogeschool Rotterdam e.o.)

Uitvoering: Derdejaars studenten van de opleiding Communication & Multimedia Design aan de Hogeschool Rotterdam e.o., Michael Baksteen, Monica Gerritsen, Jaap Keijmel, Robert Ruijtenberg, Bram Steye, Rick van der Wal, Peter van der Werff, Joesi de Zeeuw

E-team

Begeleiding en film: Marina Bréton
Stagiaires: Fadouia Bgiel en Sasha Borsboom
Teamgenoten: Aliëta Boaventura, Samira el Bouzidi, Melissa Luthart, Barbara den Toom
Uitzending: Cineac Delfshaven

Kinderspureau

Begeleiding: Roos Broeder (Disk)
Kinderen: Abdel, Asena, Chelsey, Ibrahim, Kawtar, Kenan, Stephano, Yassin

Fotografie

Adolfo Estrada (spelers in hun eigen keuken en foto kookzondag), Monique van den Heuvel (kookspullen), Ans van der Marck (pleinvoorstellingen), Jolina Wessels (pleinvoorstellingen), Mieke de Wit (overige foto's)

Vormgeving publicatie

Magda Margarint (@10am - graphic design, Rotterdam)

Druk

JB&A van driel drukkerij, Rotterdam



Eten is weten werd mede mogelijk gemaakt door:

Centrum voor Ondernemen in Delfshaven
 Cineac Delfshaven
 Com.wonen
 Deelgemeente Delfshaven
 Delfshavense bewoners- en migrantenorganisaties
 Dienst Kunst en Cultuur Rotterdam
 Erasmus Universiteit Rotterdam
 Europese Commissie
 Fonds der Goede Zinne
 Hogeschool Rotterdam e.o.
 Kunst Onder Andere (SKVR)
 Mariaschool in Spangen
 Netwerk CS
 Rabobank
 Spaanse Vloot
 Stichting Delphi
 Stichting Disk
 Stichting Doen
 Vrouwencentrum Delfshaven
 VSB-fonds regio Rotterdam
 Woonbron
 World Music & Dance Centre

Dit project is gefinancierd met steun van het Europees Fonds Regionale Ontwikkeling van de Europese Commissie.

Het project Eten is weten is bedacht en georganiseerd door De Theaterstraat.





Eten is weten

verhalen rond de kookpotten van Delfshaven

Het project *Eten is weten*
is een productie van
De Theaterstraat, Rotterdam



Gëzuar! Sherevel!

Genatsoot! Osasuna!

Tim-tim! Iermat!

Na zdrave! Salut!

Gom buil! Gan beil!

Skål! Cheers!

Terviseks! Kippis!

Santé! Vakhtanguri!

Jámas! Kasugta!

Mahalu! Le'chájim!

Mubarik! Egészségére!

Selamat minum! Vashi!

Skål! Salute!

Kanpai! Mazel tov!

Sláinte! Uz veselibu!

Kesak! I sueikatal!

Sacha! Aviva! Proost!

Op uw gezondheid! Mogba!

Skål! Salam atil!

(Na) zdrowie! Saúde!

Viva! Noroc! Skål!

Vashe zdorovie! Ivjell!

Auguryo! Salud!

Mabuhay! Chokdee!

Na zdravil! Serefe!

Djam! Lechyd da!