

Missie terug in Guatemala

Bijna een jaar geleden ging ik naar Nederland om in samenwerking met drie parochies, H. Pancratius, H. Plechelmus en Lumen Christi, geld in te zamelen voor het vastenactieproject "Vrouwen en jongeren weven een cultuur van vrede in Guatemala.". Net in Nederland begon de coronapandemie. Hierdoor kon ik in april niet terug naar Guatemala en werkte ik bijna een jaar vanuit Nederland. Zo gaf ik verschillende presentaties over het vastenactieproject en kon ik via internet voor landarbeidersbeweging MTC aan de slag met bijvoorbeeld het bijhouden van de website en Facebook, online bijeenkomsten met jongeren organiseren en het maken van informatiemateriaal.

Donderdag 4 februari jongstleden kon ik eindelijk terug naar Guatemala. Het werk bij landarbeidersbeweging MTC zal er dit jaar natuurlijk wel anders uitzien dan voorheen, want bijvoorbeeld bijeenkomsten met grote groepen zijn nog niet mogelijk. Ook in Guatemala zijn de gevolgen van het coronavirus groot, zoals kinderen die niet naar school gaan, mensen die hun baan hebben verloren zonder sociaal vangnet en grote druk op een toch al gebrekkige gezondheidszorg.

Namens MTC wil ik iedereen nogmaals hartelijk danken voor de inzet en de bijdragen aan het Vastenactieproject. Het was een hele prestatie om het beoogde bedrag bij elkaar te krijgen. Over de besteding van het geld, en meer, zal ik jullie komend jaar weer op de hoogte houden via mijn blog www.missieinguatemala.wordpress.com, de informatiebladen, het parochieblad Kompas en de huis aan huis krant 'Op en Rond de Essen'. Heb je een vraag? Stuur me dan gerust een berichtje naar inge_kuiphuis@hotmail.com

Om een beetje de smaak te proeven van de Guatemalteekse keuken geef ik u hierbij het recept van een maiscake die ook in Nederland makkelijk te maken is.

Recept Guatemalteekse maiscake

Beschrijving

Dit recept is een simpele manier om een maiscake te maken. In Guatemala is maiscake een bekende lekkernij, en één van mijn favorieten. Meestal gebruiken ze daar geen mais uit blik, dus je kunt natuurlijk ook maiskolven kopen voor deze cake. Verder kan je zelf variëren met de kruiden. Dit recept is met kardemom.

Ingredienten

2 blikjes mais a 300 gram (uitgelekt)

2 kopjes maismeel (of ander meel)

2 eieren

1 blikje gecondenseerde melk

Snufje zout

2 theelepels bakpoeder

2 theelepels gemalen kardemom (of andere smaakstof naar keuze: kaneel, vanille, gember, koekkruiden...)

Bereiding

1. Doe alle ingredienten in een kom, en pureer het met een staafmixer.
2. Giet in een ingevette vorm naar keuze.
3. Bak op 180 graden ongeveer 45 minuten.

Je kan zien of de cake gaar is door een sateprikker in de cake te steken. Komt deze er schoon uit, dan is de cake gaar.

Lekker met een chocolade sausje

Hak hiervoor 200 gram pure chocolade en giet daar 200 ml gekookte room over. Roer tot de chocolade gesmolten is. Hier kan je nog kardemom of andere kruiden aan toevoegen voor extra smaak.



Eet smakelijk!

Groeten van Inge Kuiphuis.

Missiewerker bij landarbeidersbeweging MTC Guatemala via de Week Nederlandse Missionaris en de Heilige Pancratius parochie.