

**Uitnodiging lezing: 'De Caribische keuken'
Het Caribisch gebied in culinair perspectief**

Gast spreker: Mw. Rigoni De Abreu - Muller

Datum: Zaterdag 30 september 2017
Tijd: 13.00 uur - 16.00 uur (inloop 12.30 uur)
Plaats: Wijkcentrum Dukenburg, Meijhorst 70-39 Nijmegen
Bijdrage: € 2,- per persoon
Organisatie: Werkgroep Caribische en Aziatische Cultuur Nijmegen
Website: www.wcacn.nl

Programma

12.30 uur Inloop / Ontvangst
12.50 uur Welkomstwoord

13.00 uur - 14.00 uur: **Deel 1:**
- **Introductie**
- **Het Caribisch gebied geografisch / historisch bekeken**
- **Wat betekent voeding en eten voor ons?**

14.00 uur - 14.30 uur: **Pauze:** (kleine versnapering en drank voor eigen rekening)

14.30 uur - 15.15 uur: **Deel 2:**
- **De Caribische keuken Wat is dat?**
- **Enkele specifieke gerechten nader beschouwd**

15.15 uur - 16.00 uur: **Vragen / opmerkingen**
16.00 uur: **Sluiting**
16.00 uur - 16.30 uur: **Informeel samen zijn**

Voor vragen over de werkgroep of de bijeenkomst kunt u terecht bij een van de volgende personen:

Ronney De Abreu (email: ronney@deabreu.nl; tel. 06.461.88.809)
Johan Dwarkasing (e-mail: johan_dwarkasing@hotmail.com; tel. 06.466.32.185)
Henk Moeniralam (e-mail: hmoenir@gmail.com; tel. 06.170.82.801)
U kunt ook onze website raadplegen: www.wcacn.nl

Wij hopen u op 30 september a.s. te ontmoeten in de zaal van Wijkcentrum Dukenburg.

**Met vriendelijke groet,
De werkgroep Caribische en Aziatische Cultuur Nijmegen**

De Werkgroep Caribische en Aziatische Cultuur Nijmegen is een initiatief van enkele personen uit Nijmegen e.o. De bijeenkomsten hebben een cultureel-educatief karakter en staan open voor een ieder die belangstelling heeft voor het culturele erfgoed van de Antillen, Suriname of het Caribisch gebied. De werkgroep ontvangt geen subsidie. Daarom vragen wij voor alle bijeenkomsten een kleine bijdrage per persoon. Deze bijdrage kan variëren, afhankelijk van de kosten die gemaakt worden. De bijdrage kunt u bij de ingang van de zaal in een doosje of kistje doen. Alles gebeurt op basis van vertrouwen. De werkgroep probeert de kosten voor deelname aan haar bijeenkomsten, ook in de toekomst, zo laag mogelijk te houden, opdat zo veel mogelijk belangstellenden naar de bijeenkomsten komen.

Informatie over de lezing en de spreker

Nergens ter wereld is de culinaire diversiteit zo groot als in het Caribisch gebied, waartoe in dit kader ook Suriname wordt gerekend. Op veler verzoek organiseert de Werkgroep Caribische en Aziatische Cultuur Nijmegen een bijeenkomst over de Caribische keuken om vanuit een brede benadering stil te staan bij de culinaire ontwikkelingen in dit gebied.

Analoog aan het gezegde "Sport verboedert", kan ook voor de multiculturele samenleving in Nederland gezegd worden, dat de diverse etnische groepen dichter bij elkaar komen via hun "keukens". Het is heel mooi om de vele lokale initiatieven op dit moment te zien, waarbij verschillende groepen vluchtelingen (o.a. Syriërs) bij Nederlanders en anderen uitgenodigd worden voor een ontmoeting met de bijbehorende maaltijd. En ook omgekeerd gebeurt dat.

Een ieder die in het Caribisch gebied en Suriname op vakantie is geweest, kan bevestigen hoe rijk de culinaire diversiteit op verschillende plaatsen in dit gebied is.

De **Werkgroep Caribische en Aziatische Cultuur Nijmegen** heeft voor deze lezing **Mw. Rigoni De Abreu - Muller** bereid gevonden om ons deelgenoot te maken van haar vele ervaringen en haar culinaire kijk op het Caribisch gebied.

"Mijn passie voor voeding en koken:

Ik ben geboren in Paramaribo (Suriname).

Daar volgde ik op de kweekschool de opleiding voor de onderwijzersakte. Daarna ging ik aan de slag in het onderwijs en volgde in deeltijd de opleiding voor de hoofdakte.

In Nederland deed ik in deeltijd de opleiding MO-A Nederlands, gevolgd door MO-B Nederlands en enkele jaren Nederlandse Taal en Letterkunde aan de universiteit van Nijmegen.

Na heel wat werkzame jaren in het basisonderwijs, mavo, lerarenopleiding en het mbo geniet ik nu van mijn pensioen.

Belangstelling voor koken en alles wat daarmee te maken heeft, had ik al vanaf ik zes of zeven jaar oud was. "Poptjie patu" spelen op het erf: de omgeving afstruinen op zoek naar eetbare gewassen, visjes vangen in de sloot en daar wat van brouwen.

Toen het op de kweekschool mogelijk was extra examenvakken te kiezen, was de keuze voor Huishoudelijke Vakken B (koken) vanzelfsprekend.

Eenmaal in Nederland volgden tal van kookcursussen en workshops bij gerenommeerde koks. Zelfstudie (theoretisch en praktisch) was daarnaast de manier om mij verder te bekwamen.

Dit alles leidde ook tot een uitgebreide kookbibliotheek. Mijn interesse voor koken en eten is onbegrensd: koken en eten als onderdeel van de cultuur van alle tijden en alle windstreken.

Zeker 10 jaar heb ik jaarlijks een kookcursus voor de Alliance Française verzorgd; ook voor collega's van het ROC en andere belangstellenden heb ik kookcursussen verzorgd.

Af en toe deed ik mee met landelijke receptenwedstrijden. Vier keer leverde dat een prijs op. Interessant detail in dit kader: een van de wedstrijden had als thema cocktails. Ik won toen een vierde prijs met mijn cocktail, genaamd "Caribbean passion".