

THAILAND 

MYANMAR 

CITROENGRAS THEE MET GEMBER

INGREDIËNTEN

- Enkele stengels citroengras
- 2 eetlepels gember
- Honing

BEREIDING

- Haal de twee buitenste, taaie lagen van het citroengras. Gebruik alleen het onderste, witte deel van de stengels, tot op een derde van de hoogte, want dat geeft de meeste smaak af
- Snijd ze in lange reepjes
- Snijd de gember in kleine blokjes.
- Gooi alles in een grote theepot en giet er anderhalve liter kokend water bij
- Je kunt de thee warm drinken maar ook koud.

LIBANON 

SESAMKOEKJES

INGREDIËNTEN

- 100 g sesamzaad
- 300 g dadels
- 50 g semolina of griesmeel
- 1 snufje zout
- 1 tl bakpoeder
- 0.5 citroen
- 1 ei

BEREIDING

- Verwarm de oven voor op 160 °C
- Rooster de sesamzaadjes in een droge koekenpan op laag vuur goudbruin
- Ontpit de dadels en prak ze fijn met het sesamzaad, semolina, het zout en het bakpoeder.
- Ontvet een kom met citroen. Splits het ei en klop het eiwit stijf in de ontvette kom
- Meng het eiwit snel maar voorzichtig met het dadel-sesammengsel en vorm er kleine koekjes van
- Bak de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven in circa 15 minuten goudbruin en gaar
- Laat afkoelen op een rooster.

AHMAD, LIBANON

**“SAMENSPLEN EN SCOREN, DAAR
GAAT HET OM”**

Ahmad deelt via voetbal zijn ervaringen met andere Palestijnse jongeren in het vluchtelingen-
kamp. De trainingen geven structuur in hun leven
en bieden ruimte voor ontlading.



WAR
child

ENDRY, THAILAND

**“VEEL KINDEREN EN JONGEREN
ZIJN OPGEGROEID IN EEN NIE-
MANDSLAND. ZE KENNEN HUN 'THU-
ISLAND' NIET EENS.”**

Endry van den Berg van War Child voerde
vorig jaar met haar team een uitvoerige
verkenning uit in de kampen in Noord-Thai-
land. Ze zag hoe kwetsbaar de kinderen en
jongeren zijn.



WAR
child