

In deze nieuwsbrief:



- Opening vernieuwde Wereldwinkel
- Een eerlijke prijs voor uw producten
- Merk in de spotlight: Sjaal met Verhaal
- Recept Argentijnse Alfajores



Wereldwinkel Tilburg

Nieuwlandstraat 39

5038 SM Tilburg



Nieuwsbrief

april 2025



Feestelijke opening 10 oktober '24

Opening vernieuwde Wereldwinkel



Op 10 oktober 2024 opende, inmiddels oud-wethouder, Marcelle Hendrickx onze vernieuwde Wereldwinkel. Het was een sfeervolle bijeenkomst met aanwezigheid van vele genodigden, team en bestuur.

Een eerlijke prijs voor uw producten

Afgelopen maanden konden we het goed merken in onze portemonnee. De boodschappen zijn weer duurder geworden. En ook voor komende tijd is er een nog een stijgende lijn te zien wat betreft de prijs voor de boodschappen. Bij ons betaalt u altijd een eerlijke prijs voor uw producten.

Bij Wereldwinkel Tilburg hebben we een ruim assortiment aan foodproducten. Met name voor koffie, thee en chocolade bent u bij ons altijd aan het goede adres. Zeker met de Paasdagen in aantocht, mogen de paaseitjes van Tony Chocolonely zeker niet ontbreken!



Of wat dacht je van de heerlijke Happy Easter thee van Natural Temptation? Een thee met een lekkere blend van eucalyptus en limoen die je het echte frisse voorjaar doet laten proeven.

Daarnaast hebben we nog verschillende koffiesoorten te koop, waaronder de koffie van Café Matagalpa. Wij ondersteunen de verkoop van deze koffie, omdat Tilburg trots is op de stedenband met Matagalpa in Nicaragua, waar deze koffie duurzaam en ecologisch wordt geproduceerd.



Kom langs bij Wereldwinkel Tilburg en laat u verrassen door ons uitgebreide assortiment!



Merk in de spotlight >>>

“Sjaal met Verhaal”

Producten van “Sjaal met Verhaal” verkopen wij al een aantal jaren. Zij hebben afgelopen jaar zelfs een FD Gazelle Award gewonnen! 1000 snelgroeiende bedrijven mochten deze bijzondere prijs in ontvangst nemen. Tijd om dit merk eens in de spotlight te zetten.



Het verhaal begint in 2013, wanneer de eigenaresse van Sjaal met Verhaal naar Nepal reist en met eigen ogen ziet dat er armoede heerst, en zorg en onderwijs niet vanzelfsprekend zijn. Voor jezelf en kinderen zorgen is niet makkelijk in Nepal. Ze wilde iets doen voor hen, kocht een aantal sjaals van vrouwen en verkocht deze weer in Nederland. De opbrengst doneerde ze aan het kindertehuis in Nepal.



Zien hoe een product van Sjaal met Verhaal gemaakt wordt? Scan de QR-code!



Dat deze actie haar leven en dat van honderden andere vrouwen zou veranderen, wist ze toen nog niet. Dat ze nogmaals naar Nepal zou gaan, opnieuw sjaals zou verkopen, waarna de bestellingen binnenstroomden had ze niet kunnen bedenken. Ze voelde de behoefte om voor langere tijd vrij te nemen van werk en nam een sabbatical. Er kwam een pand, er kwamen medewerkers, en het bleef niet bij sjaals: vloerkleden, onderzetters, bloemen, sieraden, tassen, viltdecoraties.



Alle creaties hebben iets belangrijks gemeen: ze zijn kleurrijk, uniek en handgemaakt.

Met de verkoop creëert Sjaal met Verhaal werk voor meer dan duizend vrouwen in Nepal en Thailand. Hiermee kunnen zij economisch zelfstandig zijn, en dat is ook wat Sjaal met Verhaal als doel heeft: zij willen geen winst als doel hebben, maar bijdragen aan een betere wereld. Sjaal met Verhaal draagt ook bij aan het bouwen van een medische post en steunt ook nog steeds het kindertehuis waar alles begon.



Kom eens kijken naar alle mooie producten van Sjaal met Verhaal!



Vanwege 2^e Paasdag en Koningsdag zijn wij op maandag 21 april en zaterdag 26 april 2025 GESLOTEN



Maak zelf de favoriete koekjes van koningin Máxima Alfajores

Dit jaar valt Koningsdag op zaterdag 26 april 2025. En wij hebben het recept voor het perfecte koekje! Maak zelf heerlijke Argentijnse koekjes: Alfajores. Ze bestaan uit twee laagjes deeg, daar tussenin een laagje gekaramelliseerde melk en een randje kokos. Echt genieten!



Wat heb je nodig voor 25 koekjes:

- 145 gr ongezouten roomboter
- 397 gr gecondenseerde melk in blik
- 130 gr tarwebloem
- ¼ tl baksoda
- 160 gr maizena
- 1 tl bakpoeder
- ½ tl zout
- 1 citroen
- 2 middelgrote eieren
- 3,5 tl vanille-extract
- 125 gr fijne kristalsuiker
- 50 gr kokosrasp

Benodigdheden:

- handmixer
- vershoudfolie
- pan
- deegroller
- ronde uitsteekvorm 6 cm diameter
- bakpapier
- bakplaten

Bereiding:

- Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- Zet het ongeopende blik gecondenseerde melk in een pan voeg zoveel water toe dat het onder staat. Breng dit water aan de kook en laat het 2 uur koken. De melk in het blik karamelliseert vanzelf. Houdt in de gaten dat het blik onder water blijft, voeg anders warm water toe.
- Neem het blik na 2 uur koken uit de pan en laat het in 30 tot 45 minuten afkoelen tot lauwwarm.
- Meng ondertussen in een kom de bloem, baksoda, maizena, bakpoeder en zout.
- Boen de citroen schoon, rasp de gele schil.
- Splits de eieren, alleen het eigeel wordt gebruikt.
- Doe het citroenrasp met de boter, vanille-extract en suiker in een tweede, grote kom waarin je goed met een mixer kunt werken en meng met een handmixer 3 minuten. Voeg het eigeel toe en meng nog 3 minuten.
- Doe het bloemmengsel bij het botermengsel en meng met handmixer door elkaar tot het net samenkomt.
- Vorm met de hand een bal van het deeg. Verpak deze in vershoudfolie en laat 1 uur rusten in de koelkast.



Na 1 uur:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Leg bakpapier op de bakplaten.
- Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbad uit met de deegroller tot een dikte van 4 mm.
- Steek met de uitsteekvorm 20 koekjes uit en leg deze op de met bakpapier beklede bakplaat.
- Vorm met het overgebleven deeg opnieuw een deegbal en rol het deeg opnieuw uit op een met bloem bestoven werkblad. Steek opnieuw koekjes uit.
- Herhaal dit samenkneden, uitrollen en uitsteken van koekjes totdat al het deeg is gebruikt. Je kunt ongeveer 50 koekjes uitsteken (dat is voor 25 Alfajores).
- Bak de koekjes in 10 minuten gaar. Ze blijven licht van kleur.
- Schep op de helft van de koekjes, 1 el dulce de leche. Druk een ander koekje er voorzichtig op. Doe kokosrasp in een kom en rol de Alfajores erdoor, zodat er een laagje kokos op de dulce de leche laag komt.

Fijne Koningsdag!

Wereldwinkel Tilburg verkoopt unieke cadeaus en heerlijke levensmiddelen uit allerlei culturen en landen die fairtrade, biologisch, ecologisch of gerecycled zijn gemaakt of in sociale werkplaatsen. Door inkoop en verkoop van verantwoorde en duurzame producten zetten wij ons in voor eerlijke handel en een duurzame wereld. Alle medewerkers en bestuursleden van Wereldwinkel Tilburg zijn vrijwilligers.

Wereldwinkel Tilburg

Nieuwlandstraat 39
5038 SM Tilburg
013-5362226

✉ wwtilburg@hetnet.nl

🌐 tilburg.wereldwinkels.nl

