



Nieuwsbrief lente '24

- vlaggenlijnen - in het zonnetje - kaartjes - Recept v/d week -



Hang de vlaggetjes uit!

Koningsdag, een verjaardag, bevrijdingsdag of gewoon omdat de lente er weer aankomt: reden voor een feestje. Ook in deze moeilijke wereltijden zijn er lichtpunten waarvoor we vlaggetjes kunnen ophangen. Wij hebben daar nu een duurzame oplossing voor waarmee je ook nog de tienermoeders steunt in de zorg voor hun kinderen!



Voor 15 euro heb je al een mooie vlaggenlijn in huis. Voor koningsdag en 5 mei zijn de meiden aan de slag gegaan met rood-wit-blauw vlaggetjes, of kies je voor fleurige afrikaanse stoffen afgewisseld met neutrale kleuren? Voor ieder wat wils! Als je op zoek bent naar iets specifieks, mail ons dan via amaketeenmom@gmail.com, dan geven we de bestelling door aan de tienermoeders.

Hoe is dit allemaal begonnen? Inmiddels zijn er zo'n 40 tienermoeders die beter toekomstperspectief hebben gekregen door zich te ontwikkelen door middel van educatie. Met een diploma hebben zij een grotere kans op een kansvolle plek binnen de maatschappij. Hun kinderen zijn ook gegroeid, ze hebben een goede basis dankzij het kinderdagverblijf en peuterschool, gerund door een gecertificeerde kinderjuf en tienermoeders.

Wist je dat ...

Stichting Amake is een mooie samenwerking aangegaan met stichting Wij zijn Lume. Zij zullen binnenkort het verhaal van onze Mary vertellen en [linken](#) naar onze vlaggetjes in de webshop.

LUME

Maak je gift over naar:

Stichting Amake
NL26TRIO0320359433
RSIN: 862336983

Of via de onderstaande link:

Doneer nu!

Let op: via de button betalen wij of jij transactiekosten. Kies bij de vrijwillige bijdrage het kleinste mogelijke bedrag.



De tienermoeders zijn met elkaar om te tafel gaan zitten om met een plan te komen hoe zij hun kinderen willen voorzien van onderwijs. Dit wilden zij zelf oppakken en dus hun eigen inkomsten hiervoor genereren. Aangezien er al zo'n twee jaar een naaiproject loopt bij Amake kunnen de moeders naaien met naaimachines waar jullie aan hebben bijgedragen. Ze willen graag iets terugdoen en hebben daarom voor jullie tassen en vlaggenlijnen gemaakt.



Bestel een vlaggenlijn!

Zie hier het resultaat. De opbrengst van de verkoop van de vlaggenlijnen gebruiken ze om hun kinderen naar school te laten gaan. Hoe mooi is het dat iedereen blij wordt gemaakt met het aanschaffen van diverse unieke producten die JIJ kan kopen via www.amake.nl/webshop.

My name is Mary Sakala. I'm the founder of Amake foundation. I'm married and a mother of two kids. Besides Amake, I'm also a social worker.

I am the director and the founder of the Amake foundation. My role is to make sure the girls are getting the best they can and make them appreciate what the Amake foundation is doing for them.

I'm dedicated to Amake, because of how I grew up. When I was at school I was helped by a woman who was our neighbor. She would pay my school fees and do other things for me. I have seen a lot of girls drop out of school, because the got pregnant. Here in Zambia it is forbidden to have a child before marriage. For that, many families do not support the child of the girl and for many girls it means the end of their future.

I thought I could help them and that's how I started taking teenage mothers back to school. I always encourage them that everyone has a second chance in life and you can do something better. Even if you have a child.



In het zonnetje... Mary!



My goal is to see the Amake foundation grow international, because it's not only here in Zambia where teenage mothers need help, but they also need a hand in other countries, because they have a hard time in society. I also want to see girls achieve their goals and become successful.

Voor [Lume](#) hebben wij een video gemaakt waarin Mary haar persoonlijke verhaal vertelt en waarom zij is gestart met het helpen van tienermoeders. Stuur deze video door naar vrienden en familie om te laten zien wie zij zijn en wat zij doen!

(tiener)Moederdag!

12 mei is het weer (tiener)moederdag! Een dag waar wij traditioneel extra aandacht vragen voor onze donateurs en jullie uitdagen een donatie te doen voor hen! Ken of ben je iemand die structureel onze moeders wil helpen? Stuur dan een mailtje naar amaketeenmom@gmail.com met je telefoonnummer, dan plegen wij een vrijblijvend belletje!



van stichting Amake

Doneer nu!

Kok wat maak je me nu!

Chapati pannenkoeken (8st)

Chapati komt oorspronkelijk uit India. Het is een wijdverspreid gerecht, ik ben het ook tegengekomen toen ik afgelopen zomer in Kenia was. In de kleine dorpen waar ik verbleef was er niet veel keuze voor je avondmaaltijd. Maar wat was dit een heerlijke ontdekking. Chapati kan je bijvoorbeeld eten met Sukuma Wiki. Een soort van groente die het meest lijkt op boerenkool, gebakken met ui en kruiden. Rijst daarbij was te droog, [Ugali](#) veel te zwaar op de maag, dus ging ik bijna altijd voor chapati.

1. Meng bloem met zout en maak in het midden een kuiltje. Giet hier het water in. Blijf kneden tot je een mooi soepel deeg hebt. Dek af met een vochtige theedoek en laat minimaal 15 minuten rusten.
2. Controleer of het deeg goed gerust is door er in te drukken met je vinger. Springt het (langzaam) terug, dan is het goed om verder mee te gaan. Verdeel in 8 gelijke stukken en bol deze op tot bolletjes.
3. Bestuif je werkoppervlak met bloem en rol een bolletje uit tot een platte cirkel van ongeveer 3-5 mm dik (hoeft niet precies rond te zijn, het is immers handwerk). Besmeer dit met een dun laagje olie. Maak met een scherp mes een snee tot het midden. Rol nu met de klok mee op, je hebt nu een soort van puntzakje. Duw dit een beetje naar beneden tot het weer een soort van bol is. Leg dit terug onder de theedoek en herhaal dit voor alle bollen.
4. Neem een rol-bol, een rol deze met je deegroller plat tot ongeveer een cirkel, van weer 3-5 mm dik.
5. Bak de plak op midden hoog vuur in wat olie tot beide kanten mooi goudbruin zijn. Zet opzij en bedek met een schone theedoek: zo blijven ze lekker zacht en flexibel en drogen ze niet uit.
6. Herhaal dit voor alle chapati's.

Chapati pannenkoeken

Ingrediënten

8 stuks

400g bloem

240 ml bloem

10 ml water

snufje zout

1 l water

4 el olie

Extra benodigheden
Een goede koekenpan,
twee schone
theedoeken en een
deegroller



Auteurs nieuwsbrief:

Marjolijn van der Stelt en
Mare Hokken
E-mail:
amaketeenmom@gmail.com

Maak je gift over naar:

Stichting Amake
NL26TRIO0320359433
RSIN: 862336983

Deze e-mail is verzonden aan [{{email}}](#). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u mkstell@hetnet.nl toe aan uw adresboek.

