



Nieuwsbrief juli-augustus '22

- Anbi Stichting - Uitdagingen - Ansichtkaarten - Recept van de week -



"A teenage mother has to fight hard, work hard and stand on her own. I am there to fight with and for them" - Mary Sakala.



Noodoproep



Afgelopen week kwam het vervelende nieuws bij Mary dat een tienermoeder met haar kindje in de gevangenis zit. Deze moeder is hoogstwaarschijnlijk vals beschuldigd van het achterhouden van geld.

Het ging juist zo goed met haar, ze had na het afronden van haar middelbare school een administratieve baan gevonden en deed dit met plezier. Hier ging het helaas fout, waarschijnlijk is ze door een klant bedrogen, maar door haar baas werd het verhaal niet daar gehaald maar bij zijn medewerker.

De keuze was of het geld betalen of de gevangenis in, met haar dochtertje van nog geen jaar, gedurende 12 maanden. Voor haar is er dus tot nu toe geen keus. Daarom doen wij een noodoproep, het bedrag waarvoor ze vastzit is 9000 kwacha, omgerekend 500 euro. Als wij dit geld met jullie hulp kunnen inzamelen kunnen wij de tienermoeder en haar kindje zo snel mogelijk uit deze slechte omstandigheden halen.

Wil jij helpen?

Maak dan een bedrag naar keuze over naar NL26TRIO0320359433 tnv Stichting Amake, betaalkenmerk: Noodoproep.

Als er 20 mensen 25 euro overmaken heeft deze tienermoeder haar verdiende vrijheid weer terug!

Het leven van deze tienermoeder verliep met behulp van

ANBI Stichting

Stichting Amake is officieel een ANBI stichting! Dit is erg goed nieuws voor ons en voor u.

Dit betekent namelijk dat u eventuele giften naar ons nieuwe rekeningnummer van de Triodos later bij de belastingdienst kunt opgeven. Over de gift krijgt u dan belastingvermindering!

Een ANBI is een Algemeen Nut Beogende Instelling. Een instelling kan alleen een ANBI zijn, als ze zich nagenoeg geheel inzet voor het algemeen belang.

Algemeen Nut
Beogende Instelling

ANBI

Maak je gift over naar:

Stichting Amake
NL26TRIO0320359433
RSIN: 862336983

Of via de onderstaande link:

Amake nu juist succesvol; en ze wil dit graag voortzetten. Het duurde even voordat het bericht bij Mary kwam omdat ze eerst in Lundazi, zonder bekenden in de buurt, in de gevangenis zat. Inmiddels heeft het bericht Mary wel bereikt en is ze langs geweest bij haar. In Zambia heb je niet zoals in Nederland recht op een gratis advocaat en kans op een eerlijke berechting is erg klein.

Doneer nu!

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

Ansichtkaarten



Wist jij dat er al 30 setjes kaarten zijn verkocht?

Een enorm succes, maar om de tienermoeders een half jaar naar school te laten gaan is er meer hulp nodig! Hiervoor moeten wij nog 20 extra setjes kaarten verkopen. Willen jullie helpen? Deel [dit instagrambericht](#) of deze link amake.nl/kaarten met vrienden en familie of bestel zelf een setje kaarten. Voor 8 euro heb je een mooie set van drie en maak je niet alleen een tienermoeder blij maar fleur je ook jouw omgeving op!



"To be their voice" - crowdfunding

Wij hebben in totaal al drie enthousiaste mensen die ambassadeur voor Amake willen worden. Lijkt jou dit nu ook wat? Je kan het zo groot of klein maken als je maar wilt. Denk bijvoorbeeld aan:

- Delen van berichten via Social Media
- In je kerk of sportclub een inzamelingsactie of collecte houden
- Met je verjaardag een inzamelingsactie starten met behulp van www.geef.nl.

Wat krijg je ervoor terug?

- Leer over de Zambiaanse cultuur
- Dankbaarheid en vreugde
- Evt een actieve rol in vormgeven van projecten en acties

Wat kost het je?

Een paar uur per maand

Met de stichting willen wij ons focussen op langdurige en duurzame hulp aan de tienermoeders. Ons einddoel is dat zowel de tienermoeders, als Amake TeenMothers Organisation in Zamba op eigen benen kunnen staan. Maar daarvoor is er nog een lange weg te gaan.

Om grotere, duurzame projecten op te pakken moeten wij eerst stabiele sponsoring hebben om onze huidige doelen te kunnen behalen. Momenteel zitten wij met maandelijkse sponsoring op de helft van de benodigde financiering. Het staat u vrij om ons maandelijks met een (belastingaftrekbaar) bedrag te ondersteunen zodat wij aan onze langdurige missie kunnen beginnen.

Daarnaast gaan wij ook de media opzoeken met een crowdfunding actie. Hiernaast zie je alvast een voorproefje van de foto's voor de actie. Deze zijn gemaakt door het creatieve brein achter de crowdfunding: Bas! Houdt vooral de nieuwsbrief en onze sociale media kanalen in de gaten voor meer updates!



Kok wat maak je me nu!

Bananen bier wordt in sommige Afrikaanse culturen gebruikt bij een ritueel of ceremonie.

Bananenbier wordt gemaakt van rijpe (maar niet overrijpe) Oost-Afrikaanse Highland-bananen. Om de rijping van bananen te versnellen, wordt een gat in de grond gegraven, bekleed met gedroogde bananenbladeren die vervolgens in brand worden gestoken. Er worden verse bananenbladeren op gelegd, en dan de onrijpe bananen. Deze worden dan bedekt met meer verse bananenbladeren. Na vier tot zes dagen zijn de bananen rijp genoeg.

Deze methode werkt alleen in het droge seizoen. Tijdens het regenseizoen worden bananen gerijpt door ze op een horde bij een kookvuur te leggen.

Er zijn twee soorten bananen die gebruikt worden voor bananenbier: de hard smakende igikashi en de milder smakende igisahira.

Het bananenbiermengsel bestaat voor een derde uit igikashi en voor twee derde uit igisahira. Eenmaal gerijpt, worden de bananen gepeld. Als ze niet met de hand kunnen worden geschild, zijn ze niet rijp genoeg. Na het schillen worden de bananen gekneet tot ze zacht zijn. Het sap wordt vervolgens gefilterd om helder bananensap te krijgen, dat vervolgens wordt verdund met water. Sorghum wordt gemalen en licht geroosterd en vervolgens aan het sap toegevoegd. Dit mengsel laat men 24 uur fermenteren en vervolgens gefilterd.



Ingrediënten

- 10 kg bananen
- 20 L water
- 15g verse gist



Bereidingswijze

1. Pel de bananen en maak ze fijn (in foodprocessor).
2. Meng de massa met het water en laat het geheel uitlekken in een linnen doek in een grote pan.
3. Doek met pulp stevig uitknijpen.
4. Bakkersgist aan het vocht toevoegen en 2 a 3 dagen laten gisten.
5. Al naar gelang de sterkte voegt men water toe.



Auteurs nieuwsbrief:
Marjolijn van der Stelt en
Mare Hokken
E-mail: amaketenmom@gmail.com

Maak je gift over naar:

Stichting Amake
NL26TRIO0320359433
RSIN: 862336983

u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien en wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u amaketeenmom@gmail.com toe aan uw adresboek.

