

Nieuwsbrief Taalmaatjes/ Taalcoaches

Prettige kerstdagen en
een gelukkig Nieuwjaar!

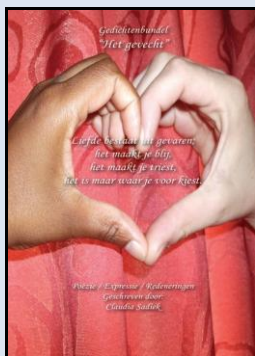
November/December 2011

Dichteres en Taalcoach

Claudia Sadiq, momenteel actief als taalcoach bij VWC, heeft ons attent gemaakt op haar gedichtenbundel 'Het Gevecht'; een verzameling krachtige en emotionele gedichten.

De gedichtenbundel is te koop via:

http://www.boekscout.nl/index.php?pagina=Etalage&actie=bekijken&id=1735&subid=Het_Gevehc
[ht](http://www.boekscout.nl/index.php?pagina=Etalage&actie=bekijken&id=1735&subid=Het_Gevehc)



Toekomst Taalcoachproject

In de nieuwsbrief van mei-juni is er aandacht besteed aan het bericht vanuit de Gemeente Nijmegen dat het taalcoachproject eind 2011 afgerond wordt. Dat is inderdaad het geval, op 3 november jl. is de laatste evaluatie geweest.

Wat betekent dit voor de taalcoaches?

Dat is nog onduidelijk. De VWC is aan het bekijken hoe de koppels die nu actief zijn na december – op eigen initiatief – kunnen doorgaan en wat voor begeleiding er dan nog geboden kan worden. Op 6 december is er een overleg met alle samenwerkingspartners om de mogelijkheden te bekijken. Ook kijken we naar de mogelijkheden voor de taalcoaches die 'vrijkomen' deze maand omdat zij 6 maanden contact hebben gehad met hun cursist. Het is hoe dan ook *niet* de bedoeling dat de taalcoaches per 31 december het contact met hun cursist moeten verbreken.

Stopt de VWC dan helemaal met het inzetten van taalcoaches?

Nee, de VWC heeft een toezegging gehad voor een bijzonder taalcoachproject(je) waarbij de taalcoaches vanuit de eigen gemeenschap worden ingezet, via zelforganisaties. De taalcoach en de cursist hebben dezelfde nationaliteit, maar een verschillend niveau. Daarnaast is de VWC in onderhandeling over de inzet van 13 extra (autochtone) taalcoaches.

Agenda:

22 december 2011
Verhuizing VWC

6 t/m 10 februari 2012
OPEN HUIS
Wilminasingel 4

Afscheid Sandra

Een aantal van jullie kennen Sandra Murmans van de intakes en de trainingen. Onlangs heeft zij afscheid genomen van de VWC.

Zij is begin november afgereisd naar Nicaragua om daar een microkrediet project op te zetten voor vrouwen.

Wil je de avonturen van Sandra volgen? Mail dan even, dan kunnen we Sandra vragen een update te sturen via haar online blog.

Recept Biryani met kip Keuken: Pakistaans



Benodigdheden (6 porties)

4 el olijfolie of ghee (Indiase vorm van geklaarde boter)

4 kleine aardappels, geschild en doormidden gesneden

2 grote uien, in kleine stukjes gesneden

2 fijngesneden teentjes knoflook

1 el versgemalen gember

1/2 tl chilipoeder

1/2 tl gemalen zwarte peper

1/2 tl gemalen kurkuma

1 tl gemalen komijn

1 tl zout

2 middelgrote tomaten, velletjes verwijderd en in stukjes gesneden

2 el yoghurt

2 el gehakte verse muntblaadjes

1/2 tl gemalen kardemom

1 kaneelstokje (5 cm lang)

1,3 kg kipfilet, in stukjes

2 1/2 el plantaardige olie

1 grote ui, in grote stukjes gesneden

1 klein plukje saffraan

5 kardemom peulen

3 kruidnagels

1 kaneelstokje (2.5 cm lang)

De VWC gaat verhuizen!

Vanaf eind december is de Vrijwilligerscentrale niet meer op de Bijleveldsingel, maar op Wilhelminasingel 4 in Nijmegen gevestigd.

We krijgen daar een prachtig eigen pand, met veel ruimte en mogelijkheden.

Wil je een kijkje komen nemen? Dan kan dat bij ons **OPEN HUIS van 6 t/m 10 februari 2012 van 12.00-16.00 uur.**

1/2 tl gemalen gember
450 gr Basmati rijst
1 liter kippenbouillon
1 1/2 tl zout

Vorbereiding: 1 uur | Bereiding: 1 uur 30 min.

1. Doe twee el plantaardige olie (of ghee) in een grote koekenpan en bak hierin de aardappels aan totdat ze bruin zijn. Schep de aardappels uit de pan en zet ze apart. Voeg de resterende 2 el olie toe aan de pan en bak de ui, knoflook en gember aan totdat de ui zacht en lichtbruin is. Voeg de chili, peper, kurkuma, komijn, zout en tomaten toe en bak 5 minuten aan onder constant roeren. Voeg de yoghurt, munt kardemom en het kaneelstokje toe en dek af met een deksel. Kook op laag vuur, af en toe roeren, totdat de tomaten tot pulp gekookt zijn. Als het mengsel te droog wordt en aan de pan blijft kleven, voeg dan een klein beetje water toe.

2. Als het mengsel dik en glad is, voeg dan de stukjes kip toe en roer goed door elkaar. Dek af met een deksel en laat 35-45 minuten zachtjes verder koken op laag vuur totdat de kip zacht is. Als de kip klaar is zou de saus bijna helemaal ingekookt moeten zijn. Zo niet, haal dan de deksel van de pan en kook nog een paar minuten langer zodat de saus kan inkoken.

3. Was de rijst voor tenminste 30 minuten en giet af met behulp van een vergiet.

4. Verhit de plantaardige olie (of ghee) in een grote koekenpan en bak de ui aan totdat deze lichtbruin ziet. Voeg de saffraan, kardemom, kruidnagels, kaneelstokje, gember en rijst toe. Blijf roeren totdat alle rijst met de kruiden bedekt is.

5. Verwarm de kippenbouillon en zout in een middelgrote pan. Als het mengsel warm is, giet het dan over de rijst en roer goed. Voeg het kippenmengsel en de aardappels toe en roer ze voorzichtig door de rijst. Breng aan de kook, dek de pan goed af met een deksel en stoom alles gedurende 20 minuten gaar op laag vuur (gedurende deze tijd het deksel niet van de pan halen of roeren). Schep de Biryani op een warm bord en serveer meteen.

Smakelijk!

1001 kracht en Maxima

Op 9 december jl. heeft een aantal medewerkers van de VWC samen met het IVC, Intercity, De Gemeente Nijmegen en een aantal taalmaatjes een bezoekje gebracht aan Utrecht, vanwege een nominatie voor het project 1001 kracht. Prinses Maxima was daar de eregast. Er is helaas geen prijs gewonnen, maar wel veel genetwerkt, lekker gegeten, een paar mooie foto's (met Maxima) gemaakt en er is veel inspiratie opgedaan. Voor een impressie kijk op: www.duizendeneenkracht.nl

In de spotlight

'Theehuis IVC'



IVC
Intercultureel Centrum voor
Emanipatie en Participatie

ledere
woensdag
9.30 tot 11.30

IVC Nijmegen - Dominicanenstraat 91

Theehuis

Het Theehuis is een initiatief van het IVC waarin vrouwen elkaar kunnen ontmoeten en creatieve workshops kunnen volgen.

Om de week worden de activiteiten uitgebreid met Theehuis Plus: een schoonheidssalon (massage, make-up en kapper) en **TWinkeltje** (tweedehands kleding en speelgoed).

- 14 december: Theehuis
- 21 december: Theehuis Plus
- 11 januari: Theehuis
- 18 januari: Theehuis Plus
- 25 januari: Theehuis

Het theehuis is elke woensdag open van 9.30 tot 11.30
www.ivc-nijmegen.nl

Graag tot ziens in Het Theehuis!

Woensdag Noodledag

Het Nijmeegse initiatief 'Wereldkoks' (voorheen OntmoetplanB) organiseert elke woensdag een Noodledag van 17.00-21.00 uur op de Smetiusstraat 4 in Nijmegen. De Noodles worden gemaakt en geserveerd door deelnemers aan Wereldkoks.

Meer info:
www.ontmoetplanb.nl

Filmtip 'Les Hommes Libres'

Parijs, 1942. De Algerijnse immigrant Younes wordt tijdens de Tweede Wereldoorlog door de politie opgepakt en vreest voor zijn leven. Hij krijgt echter het aanbod om de Parijse Moskee te bewaken in ruil voor zijn leven. Dit is zijn enige overlevingskans. Onverwacht wordt hij daar bevriend met de Joodse zanger Salim. Deze overtuigd hem om in het verzet te gaan en ondanks de risico's keert Younes zich tegen de politie.

