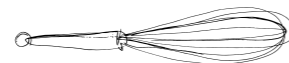


.....

'FAIRTRADE IS VOOR MIJ: MEEDENKEN OVER DE WERELD WAARIN WE LEVEN. EN DAAR VERVOLGENS IETS MEE DOEN. EEN PRODUCT WAAR IEMAND AANDACHT, ENERGIE EN KENNIS IN HEEFT GESTOPT, SMAAKT ALTIJD BETER'

.....

Yolanda van der Jagt



DE MAKERS

.....

➔

Lisette Kreischer
Schreef recepten.

Heeft al vele vegan-kookboeken op haar naam staan. En inspireert met *The Dutch Weed Burger* en *Veggie in Pumps*. 'Elke ochtend rond een uur of half twaalf geniet ik van een overheerlijke cappuccino die ik maak met sterke koffie, een romige laag opgeklopte speltmelk, een snuffje kaneel en wat maple syrup. Guilty pleasure? Mijn vegan snicker hap. Twee stukjes ontbijtkoek met pindakaas en pure chocoladepasta die ik onder de grill doe; dat is echt *to die for*. Genieten met respect voor mensen, dieren en natuur is echt niet moeilijk.'



Samuel Levie
Schreef recepten.

Is professioneel worstendraaier en culinair journalist. 'Ik houd enorm van lekker eten, maar vind het ook belangrijk dat wat ik eet niet ten koste van anderen gaat. Fairtrade is wat mij betreft alleen nog maar een begin richting een eerlijker wereld. Goed eten heeft effect op alles wat je doet. Als ik de taco's met smokey chili (p. 174) maak voor mijn vriendin, met daarbij een geweldige ananassalsa (p. 134), kan ik zeker een week niks fout doen. Damn lekker is dat! En met kedgerees als ontbijt kan mijn dag niet meer stuk.'



Saskia van Osnabrugge

Maakte alle heerlijke foto's. Is - hoe kan het anders - fotografe. Met een zwak voor food en reizen. 'Eerlijk eten is voor mij een breed begrip. Het betekent niet alleen fairtrade van ver weg, maar ook lekker en lokaal uit Nederland. Of ik nu geniet van geroosterd zuurdesembrood met boerenboter en lekkere Olde Remekerkaas of haverhoutpap maak met amandelmelk, verse dadels, kaneel en vanille: dat komt op hetzelfde neer. Ik probeer me elke keer weer te realiseren dat iemand met veel liefde en aandacht een prachtig product heeft gemaakt.'



die specerijen ruik en proef, denk ik automatisch aan de reizen die ik maakte voor Max Havelaar en zie ik de mensen daar weer voor me. Dat beeld wil ik delen.'

Kasia Vermaire Schreef recepten en gaf gezondheidstips. Is theesommelier en health inspirator. 'Mijn dag begint met thee. Ik ben gek op chai, een combinatie van verwarmende specerijen zoals kaneel, kardemom, kruidnagel en gember. Het liefst vroeg in de ochtend, zodat ik met de zon wakker kan worden onder het genot van muziek en - niet te vergeten - home made porridge. Ik maak mijn eigen mix van boekweit-, rijst- en gierstvlokketjes.'



Yolanda van der Jagt Schreef recepten, testte alle gerechten en kookte ze voor de foto's. Is chef-kok, schrijver van vele kookboeken en foodstylist. 'Fairtrade is voor mij: meedenken over de wereld waarin we leven. En daar vervolgens iets mee doen. Een product waar iemand aandacht, energie en kennis in heeft gestopt, smaakt altijd beter. Of dat nu gaat om de hagelslag op mijn boterham, de bananen die ik op de pizza doe - echt waar, moet je proberen: zoete pizza met banaan, rode peper en rucola - of de koffie en thee die ik drink. Mijn favoriete gerecht in dit boek?

'Mijn guilty pleasure: Poolse appelblini's van boekweitmeel, met fairtrade kaneel uit Sri Lanka, palmsuiker en biologische roomboter. Samen met mijn oma en moeder bakken en daarna ieder een grote schaal helemaal opeten!'

Tien minuutjes verwarmen op laag vuur, lekker veel kaneel erover en soms een vleugje nootmuskaat. Als ik

De stampot boerenkool met quinoa en pastinaak. Vind ik een goed voorbeeld van 'best of both worlds'.'



Eddy Frings Geniet van het leven, houdt van mooie spullen en fijne plaatjes en doet daarom al 25 jaar styling voor fotografie. 'Eten is voor mij niet alleen proeven, ruiken en bereiden, maar ook presenteren. Op die manier geniet ik er meer van. De kwark met banaan die ik als ontbijt maak, gaat in een mooie kom en wordt aan tafel gegeten. Ik ben een GVA-type, maar mijn groente, vlees en aardappels zijn wel van de

verantwoorde soort. Op mijn bord geen kiloknallers, maar eten waar een boer - ver weg of dichtbij - een faire prijs voor heeft gekregen. En dat wordt met alle respect geserveerd. Op tafel naast mijn bord met (h)eerlijk eten brandt een kaarsje, liggen een linnen servet en mooi bestek en staat een glanzend glas water of wijn.'



Sascha de Lint Schreef recepten en is mede-eigenaar van GreenAge, een merk voor biologische en eerlijke producten. Won in 2011 MasterChef. 'De lekkerste tom kha kai ooit

at ik vijf jaar geleden in Thailand, waar ik van de lieve dame achter het eetkraampje leerde hoe je 'm maakt. Exact op die manier maak ik hem nog steeds. Minstens een keer per week. Gelukkig houdt mijn man net zo van de Thaise keuken als ik. Dat ik zo veel mogelijk fairtrade-ingredienten gebruik, vind ik niet meer dan logisch. Als ik kan genieten van lekker eten, moeten boeren dat toch ook kunnen?'



Diewertje van Wering Art director en verantwoordelijk voor de vormgeving van dit boek. Daarnaast ook werkzaam bij Jamie-magazine en Max Havelaar. 'Wat ik kook en eet, maar ook wat ik koop en draag: ik vind het belangrijk om te weten waar het vandaan komt, maar ook hoe

en door wie het gemaakt of geproduceerd wordt. Voor mijn gevoel zijn we jarenlang bezig geweest met te veel en te makkelijk consumeren. Daarom probeer ik elke dag bewust te genieten. Van mijn biologische roereitje met tomaat bij het ontbijt. Mijn latte macchiato halverwege de ochtend. En de quinoa met gegrilde groente en een visje 's avonds. Mijn favoriete fairtrade producten: kokosmelk en rijst. Komt dat even goed uit!'



'De rode curry (p. 167) vind ik geweldig. Ik ben een enorme Azië-fan en heb er gereisd door Thailand, Laos, Cambodja en Vietnam. Daar ben ik in gedachten terug als ik die eet.'

Judith Verkuil
Verantwoordelijk voor dit kookboek (concept, productie en eindredactie), zet zich al jaren in voor eerlijke handel bij Max Havelaar. 'Het is geweldig dat steeds meer supermarkten fairtrade omarmen en de producten daarmee toegankelijk maken voor steeds meer mensen. Voor mijn werk ben ik regelmatig op reis. En zie ik met eigen ogen hoeveel energie er zit in het verbouwen en produceren van mooie ingrediënten. Of het nu gaat om koffie, bananen, thee of kokosnoten. Als die een fairtrade keurmerk hebben, weet je dat je er met een goed gevoel van kunt genieten. Mijn guilty pleasure? De ananas-chocoladetaart met viooltjes (p. 220). Super lekker!'



© Kymme Leyser

Beanca de Goede
Schreef de teksten en deed culinaire redactie. Is tekstschrijver en kookboekenauteur. 'Van zorgeloze genietter werd ik kritisch consument. En nee, dat is niet zuur of calvinistisch. Het betekent dat ik twee keer nadenk voor ik mijn geld aan iets uitgeef. Met je dagelijkse boodschappen maak je, hoe marginaal dat ook lijkt, keuzes. Daarom haal ik mijn groente, vlees en zuivel als het even kan rechtstreeks bij de boer. Komt het tarwe-roggebrood van de biologisch-dynamische bakker in mijn dorp. En zijn mijn bananen, hagelslag, pindakaas en kokosmelk fairtrade. Favoriete tip uit dit boek: roer een of twee lepels pure cacao door een stoofje. Je weet niet wat je proeft!'

'Het mooie van fairtrade: met de eerlijke prijs die ik betaal wordt geïnvesteerd in de toekomst. In kennis, in de coöperatie die ervoor zorgt dat de boeren een sterkere marktpositie krijgen, maar ook in onderwijs voor hun kinderen, gezondheidszorg en het milieu. Tel uit je winst.'



Carlijn Claire Potma
Schreef recepten en maakte illustraties. Is freelance schrijver en creatieveling. 'Mijn ultieme verwenontbijt? Bananenijs! Bijvoorbeeld met een scheut amandelmelk, cacaonibs, bosbessen en pindakaas. Mijn dagelijkse break is 100% fairtrade: een kop koffie met daarbij banaan, een notenpasta als pindakaas, en dadels. Maar kokos is toch wel mijn favoriete product. Melk, water, meel, rasp, vlokken, het hele ding: ik vind alles lekker. Fairtrade is voor mij - heel simpel - eerlijk genieten.'



© Paul Bakker

Nadia Zerouali en Merijn Tol
Schreven recepten. Zijn in het dagelijks leven kookboekauteurs. 'Fairtrade is wat ons betreft het begin van een nieuwe voedsleconomie. Van fairtrade ingrediënten kun je de hele dag door genieten. Bij een verwenontbijtje met gefrituurde eitjes met sumak, za'atar met olijfolie en versgebakken brood drinken we heerlijke, geurige Arabische koffie met kardemom. Later op de dag een shake met avocado, amandelen en dadels. Of een schuimige cappuccino met amandeldadelnoga. Dat laatste recept is spontaan ontstaan toen we lekkere dadels kregen en die combineerden met amandelen, kardemom en sinaasappel. Het resultaat: zalig en gezond. Ook het fototeam was er weg van.'



.....

'IK VIND DAT WE JARENLANG BEZIG ZIJN GEWEEST MET TE VEEL EN TE MAKKELIJK CONSUMEREN. DAAROM PROBEER IK ELKE DAG WEER BEWUSTE KEUZES TE MAKEN'

.....

Diewertje van Wering