



## Desert Joy

*Tomaten uit Tunesië, vanuit een bijzondere teeltlocatie en Fairtrade tomaten. Barstensvol smaak op een verantwoorde manier. Met respect voor de medewerkers. Enthousiast, ambitieus en hardwerkend. Om leefomstandigheden te verbeteren en de beste en lekkerste tomaten te telen.*



## Fairtrade Premium

We willen de mensen die Fairtrade tomaten bestellen, verkopen, kopen en eten ENORM bedanken!

Voor medewerkers van Desert Joy was Fairtrade een onbekend fenomeen. In eerste instantie was er zelfs wat wantrouwen, want wat ging er nu precies gebeuren? Door aandacht en trainingen is er draagvlak en enthousiasme gecreëerd. Er is een Fairtrade Premium Comité opgericht dat zich bezig houdt met projecten, een workerscomité dat de stem is van en voor alle medewerkers. Maar nog steeds was er niets tastbaars over wat Fairtrade nu eigenlijk voor hun kan betekenen.

Afgelopen seizoen was het eerste volle seizoen dat er Fairtrade tomaten verkocht konden worden (doordat we in mei 2015 gecertificeerd zijn).

Aankankelijk liep het niet storm met de Fairtrade verkopen. Toch zijn er mensen die zich er hard voor gemaakt hebben en zich er nog steeds voor inzetten zodat er Fairtrade tomaten in de schappen van de supermarkt komen te liggen. In Nederland, Duitsland, Finland en volgend jaar in Groot-Brittannië. Geweldig!

In februari dit jaar is er door ons Fairtrade Premium Comité een inventarisatie gemaakt naar waar de behoeften precies liggen bij medewerkers, hun familie, en hun community. Welk project kan er uitgevoerd gaan worden? Vervolgens zijn er projectvoorstellen gemaakt en zijn de projecten in het kort gepresenteerd; een tandarts bezoek, voedzame maaltijden, een crèche, het houden van schapen. De medewerkers van het comité hebben zelfs een filmpje gemaakt om in de kantine te laten zien aan alle medewerkers waarin ze iets vertelden over de projecten. Zodat de medewerkers beter een keuze zouden kunnen maken en er is democratisch gekozen voor het verstrekken van voedzame maaltijden tijdens werktijd aan medewerkers. Er wordt hard aan ons eerste project gewerkt... Wordt vervolgd!



## Nieuwe planten

De nieuwe plantjes staan in de kas! De laatste tomaten zijn geplukt in juli. Het was toen erg warm in Tunesië en Ramadan vond ook plaats. Dus rustig aan zijn alle oude planten weggehaald, is de kas schoongemaakt en zijn voorbereidingen getroffen voor het nieuwe seizoen. Het vroege planten heeft het afgelopen jaar niet gebracht wat er van werd gehoopt (door de warmte), dus de nieuwe tomatenplantjes zijn geplant in september. De eerste oogst wordt verwacht in week 46.

Ook is er een nieuwe kas gebouwd van 5 hectare (totaal 15 ha.) zodat er meer super lekkere tomaten kunnen groeien. De rassen Angelle en Axiany staan daar weer in, evenals een oranje, gele en bruine cherrytomaat. De gele tomaat was vorig jaar minder van smaak, dit jaar staat Summersun erin – een hele zoete tomaat. Ook dit jaar gaan we er weer met zijn allen tegenaan!



## Mabrouk (gezegend) el Eid!

Het is feest. Het grootste Islamitische feest van het jaar; Eid Al-Adha ofwel het Offerfeest. Dat het feest in aantocht is weet je doordat schapen van hot naar her worden gesleept. Gewoon, op de brommer bijvoorbeeld. Het is een beetje als een kerstboom kopen voor ons westerlingen. Je wil graag een mooie, je wil er even naar kunnen kijken, kinderen kunnen ermee spelen en families komen erbij samen. Het is alleen wat duurder. De prijzen van de schapen vliegen de pan uit in deze periode. Als je echt arm bent, dan hoef je geen schaap te kopen en delen zorgzame buurtgenoten. Maar ja, wie wil er nu arm zijn? Wie wil al die mooie momenten rondom het schaap nu missen? Jaarlijks worden we hartverwarmend uitgenodigd door families, die deze traditie met ons willen delen.

Met het vieren van dit feest herinnert men zich dat Ibrahiem (Abraham) gevraagd werd om zijn zoon Ismaël te offeren aan Allah. Om te laten zien dat hij trouw en gelovig was. Toen Ibrahiem zijn zoon met een mes wilde doodsteken, kwam er een engel en zei dat een schaap de plaats van Ismaël mocht innemen. Voor velen een bekend verhaal, ook uit de Bijbel. Het willen zijn als Ibrahiem is belangrijk bij het vieren van het Offerfeest.

Als de grote dag aanbreekt waarop miljoenen schapenzieltjes hun laatste adem uitblazen, rijden we na het lange ochtendgebed (te beluisteren door de speakers van de moskee) door Gabès. Deze altijd drukke stad met veel verkeer, lawaai, getoeter, stof en mensen is uitgestorven. Wat een serene rust. Je hoort hier en daar een schaap blaten en de enige activiteit die er is, is een groepje mensen dat achter een ontsnapt schaap aanrent. Zij zien hun maandsalaris in rook opgaan.

Ter plekke gekomen maakt de familie zich op en ik bereid mijn kinderen voor. Een schaap ondergaat gelukkig gedwee zijn lot, dus het lijkt geen strijd. Het schaap ruikt nog even aan een mini BBQ waar kruiden en visextract verdampen, de man des huizes prevelt iets en snijdt de keel van het schaap door. Tunesische kindjes verblikken of verblozen niet. Sommige jongetjes proberen al te helpen met vasthouden. Als het schaap dood is wordt er een sneetje bij zijn achterpoot gemaakt. Er wordt lucht in het schaap gebracht met de mond of de fietspomp, totdat het lijkt dat hij gaat opstijgen. Het vel kan er zo gemakkelijk af. Hierna wordt het schaap opgehangen en ontdaan van ingewanden. En de vrouwen komen in actie. Er is veel werk aan de winkel! Ik zie een meisje lopen, zij blaast op de luchtpijp om te kijken hoe ver de schapenlongen uitzetten. Iemand vertelt me dat dit goed is voor de ontwikkeling van de longen van het meisje. Dat stamt dan nog uit de tijd voordat er ballonnen waren – denk ik bij mezelf.

Het schoonmaken van het schaap is veel werk. Plastic teiltjes, emmers met water, meters darmen, schalen met andere ingewanden, de kop, bloed en het schaap. Mijn zoontje staat er tussen te kijken met zijn knuffel in zijn hand. Stukjes lever en testikels worden gelijk op de BBQ geroosterd. Ik vertrek naar de keuken en help met wat laffe huishoudelijke klusjes; wortel raspen, peterselie fijn hakken. Over een paar uur staat het traditionele gerecht op tafel; osban met couscous. We eten gezellig met zijn allen aan lange tafels. Osban is gevulde schapenmaag met rijst, kruiden en fijngehakte ingewanden. Dat is wel even wat anders dan gourmetten.

Heb je opmerkingen, vragen of suggesties naar aanleiding van deze nieuwsupdate?

Mail naar [info@desertjoy.tn](mailto:info@desertjoy.tn) of bel 00216 92 591 730