

WIJ ZIJN
Palestijnen

EEN EERBEToon AAN DE CULTUUR EN TRADITIES



Landbouw

Vroeger werkten veel Palestijnen als boeren, we zijn dus goed bekend met het land en de mooie dingen die het ons te bieden heeft, zolang we er goed mee omgaan.

We hebben talloze wilde planten die door het hele land groeien op de prachtige heuvels en bergen. Palestijnen hebben voor bijna al deze planten nuttige functies gevonden, van heerlijk voedsel tot gezonde thee. Een aantal van de oudste landbouwmethoden ter wereld komen uit ons deel van de wereld. Veel van deze methoden en planten zijn belangrijke culturele symbolen geworden voor ons, zoals geïrrigeerde terrassen en planten, zoals za'atar en olijven..



Olijven & olie

Olijfbomen zijn erg belangrijk voor Palestijnen. Historisch gezien zijn we altijd afhankelijk geweest van olijven en olijfolie voor ons voedsel, maar ook voor ons levensonderhoud, omdat we ze verkopen.

Wist je dat?

Palestijnen houden van olijfbomen omdat het hele sterke bomen zijn? Ze kunnen in barre omstandigheden groeien met heel weinig water en ze hebben heel taaie, diepe wortels. We zien onszelf dus als deze olijfbomen, taaie mensen die tegen elke vorm van tegenslag opgewassen zijn.



Sommige van de oudste olijfbomen ter wereld staan naar alle waarschijnlijkheid in Palestina en zijn al duizenden jaren oud. Hun stammen worden erg breed, sommige kunnen wel tien meter in omtrek worden. Dat betekent dat je minstens tien brede stappen nodig hebt om alleen al om de boom heen te lopen!

Leuk weetje

Olijfbomen produceren om het jaar veel vruchten. In de mindere jaren kunnen ze wel olijven produceren, maar de opbrengst is dan zo klein dat het alleen genoeg is voor het eigen gebruik van de boerenfamilie en niet voor de verkoop.

Palestijnse families houden ervan om elk jaar tijdens het oogstseizoen samen hun olijfgaarden te bezoeken, waarbij ze vaak koken onder de bomen en liedjes zingen over de oogst. Veel Palestijnen zullen zeggen dat de beste maaltijd ter wereld een stuk brood is dat in versgeperste olijfolie wordt gedompeld. Dat is zo heerlijk!

De olijven worden geplukt tussen de herfst en de winter, afhankelijk van of je groene of zwarte olijven wilt. Een deel van de olijven wordt ingemaakt of gepekeld om te eten en de rest wordt geperst om er olijfolie van te maken. De Palestijnen verspillen niets, de oude olie wordt gebruikt om zeep van te maken en de pitten die overblijven na het persen van de olie worden gedroogd en gebruikt als brandhout.



Za'atar

Za'atar is een wild kruid dat groeit in de bergen van Palestina, Jordanië, Syrië en Libanon. Palestijnen verzamelen het al honderden jaren. Een ander woord voor verzamelen is foerageren. Foerageren betekent planten plukken in het wild. Veel gezinnen houden van de lente, omdat het een kans is om de heuvels en bergen in te trekken en de heerlijke planten te plukken die daar groeien.

Leuk weetje

De bladeren van za'atar zacht zijn wanneer ze voor het eerst wordt geplukt? De plant heeft dan bloemen- en peperachtige geur.

Wist je dat?

Er niets gaat boven de heerlijke geur en smaak van za'atar die je in het voorjaar zelf plukt in de Palestijnse bergen?

Palestijnen gebruiken Za'atar in verse salades of op *akras za'atar*. Dat is een plat brood belegd met za'atar, groene uien en veel olijfolie. De rest van de bladeren laat men drogen, waarna ze worden gebruikt in thee, in brood en natuurlijk in za'atar, de beroemdste Palestijnse specerijmix.

Bijna elke Palestijnse familie heeft op de keukentafel een



kommetje za'atar staan naast een kommetje olijfolie. Hier dopen kinderen en volwassenen brood in als ontbijt, tussendoortje of lichte avondmaaltijd. De za'atar kruidenmix wordt gemaakt van gedroogde za'atar bladeren die fijn worden gemalen en gemengd met sesamzaad, zout en sumak, een zure specerij die gemaakt wordt van wilde


Palestijnse bessen. Palestijnen houden van de natuur en leven er graag dichtbij.

Za'atar is een belangrijk onderdeel van ons eten en een cultureel symbool. (p 25).





Battir terrassen

 **B**attir is een prachtig Palestijns bergdorpje net buiten Jeruzalem dat neerdaalt in een vallei waar een beroemde treinspoor Jeruzalem met Jaffa verbindt.

Leuk weetje

Battir staat bekend om haar landbouw en wordt ook wel 'Het Land van Olijven en Wijngaarden' genoemd.

Het dorpje staat bekend om een oud irrigatiesysteem dat werd gevormd door het leggen van stenen op de heuvel om terrassen te creëren. Deze terrassen maakten van de berg een grote trap, waarvan elke trede door een muur omhoog werd gehouden. Zo bleef het

water dat naar beneden werd getransporteerd, vanuit bronnen of met behulp van kanalen of sluizen, op de akkers. Dit maakt de teelt gemakkelijker. Het is werkelijk een schitterend gezicht. Als je er van een afstand naar kijkt, lijkt het net alsof er een grastrap op de heuvels groeit.

Sindsdien worden er groenten en olijven verbouwd. Een van de populairste groenten in Palestina is de aubergine met de naam 'Battir aubergine', die maar heel kort in de zomer te krijgen is.

De aubergines zijn lichtpaars van kleur, vrij smal en lang. Mensen zijn er dol op en kijken ieder jaar naar ze uit omdat ze zo romig en zoet zijn.


Hoewel aubergines het gewas zijn waar Battir het meest om bekend staat, groeit er nog veel meer in dit weelderige land, van olijven en druiven tot vijgen, appels en perziken. De mensen noemen het dorp ook wel 'Gods hemel op aarde' of 'De groente- en fruitmand'.

Wist je dat?

Deze historische stad, in de loop van de geschiedenis, een goede watervoorziening en een briljant irrigatiesysteem had? Hierdoor is het een belangrijk agrarisch gebied geworden. Dit irrigatiesysteem is nog steeds in gebruik en wordt gevoed door zeven bronnen die al zo'n tweeduizend jaar vers water leveren!



Watermeloen

 **W**atermeloenen zijn een verrukkelijke fruitsoort, vooral in de zomer. Ze zijn zoet, knapperig en heel sappig.

Leuk weetje

Volgens wetenschappers kwamen watermeloenen uit Afrika en verspreidden ze zich vervolgens over de rest van de wereld.

Palestijnen eten graag watermeloenen. Ze serveren ze vaak met zoute witte kaas, omdat het contrast in smaak ervoor zorgt dat je zin krijgt in meer. Palestijnse watermeloenen, die in het hele gebied van Jenin en de Jordaanvallei tot aan Gaza werden verbouwd, waren in de hele Arabische wereld beroemd vanwege hun zoete smaak.

Hoewel sommige watermeloenen tegenwoordig in kassen worden geteeld, zegt iedereen dat de traditionele watermeloenen die in het veld worden geteeld, de beste en meest speciale smaak hebben!

Maar watermeloenen zijn meer dan voedsel voor Palestijnen, ze hebben een speciale betekenis. Kun je raden waarom? De watermeloen is, net als de Palestijnse vlag (blz. 26), rood, groen, wit en zwart! De watermeloen is daarom voor veel mensen binnen en buiten het land een symbool van Palestina geworden.

Er zijn tegenwoordig veel soorten watermeloenen, van kleine tot langwerpige, van pitloze rode tot felgele. Maar volgens velen is de traditionele soort met zwarte pitjes binnenin het lekkerst. De

pitjes van de watermeloen zijn ook heel geliefd. Geroosterde en gezouten watermeloenpitten zijn een van de populairste snacks onder de Palestijnen. Het is normaal om mensen buiten te zien zitten op luchtige avonden terwijl ze kletsend met hun vrienden de pitten openmaken.

