

In de huizen van de Rahmastraat wonen mensen uit de hele wereld.
Sommige van hen vasten voor ramadan, andere niet.
Maar voor de jaarlijkse iftar komen ze allemaal samen.
Want niemand wil de beste, grootste en lekkerste maaltijd
van het jaar missen. Welk gerecht maak jij?



Een Vier Windstreken
Prentenboek

ISBN 978 94 6500 093 0



9 789465 000930

Omar Gutta • Osman • Sohrabi

Ramadan in de Rahmastraat

DE VIER WINDSTREKEN



Ramadan in de Rahmastraat

— EEN RECEPTENBOEK VOL VERHALEN —

MET
— 25 —
WERELDSE
RECEPTEN
VOOR IFTAR



TEKST VAN Razeena Omar Gutta

RECEPTEN VAN Faaiza Osman

ILLUSTRATIES VAN Atieh Sohrabi

DE VIER WINDSTREKEN

Het is ramadan en de mensen in de Rahmastraat bereiden zich voor op hun jaarlijkse gezamenlijke iftar. De Rahmastraat is lang en bochtig, met grote en kleine huizen, huisdieren, schommels en schuurtjes.

De dagen van ramadan zijn druk, maar ook stil. Zachtjes hoor je mensen uit de Koran lezen. Buiken rommelen en het geduld wordt op de proef gesteld. Maar de avonden zijn gevuld met kruiden, lawaai, mensen en gebed. Keukens zijn vol en de moskee is nóg voller. Het is druk en iedereen is opgewonden.

In de huizen van de Rahmastraat wonen mensen uit de hele wereld. Sommige van hen vasten voor ramadan, andere niet. Maar voor de jaarlijkse iftar komen ze allemaal samen. Want wie wil nu de beste, grootste en lekkerste maaltijd van het jaar missen?



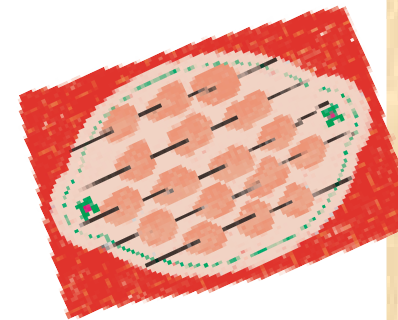
Manal maakt kip tikka met haar familie, volgens het recept van haar nani*, met verse specerijen en een heerlijke, romige marinade. De kip wordt gebakken in een hete tandoor-oven. Manal opent de potjes en ruikt aan elke specerij: kruidig en heerlijk. Haar broertje loopt in de weg, maar dat is omdat hij ook wil helpen.

* oma, de moeder van je moeder (in het Urdu)

Kip tikka

Een **Pakistaans** gerecht van gekruide kipspiesjes

8 PERSONEN | VOORBEREIDING: 20 MINUTEN | RUSTEN (NAAR KEUZE): 3 UUR | KOKEN: 25 MINUTEN



INGREDIËNTEN

- 2 eetl. Griekse yoghurt
- 2 eetl. citroensap
- 2 eetl. plantaardige olie
- 1 eetl. geperste knoflook
- 1 theel. geraspte gemberwortel
- 1½ theel. rode Kashmiri chilipoeder (of paprikapoeder)
- 1 theel. gemalen komijn
- ½ theel. gemalen koriander
- ¼ theel. garam masala

- 1 theel. chilivlokken
- 1 theel. zout
- 900 g kipfilet, in blokjes van 2½ cm

Ook nodig

- 8 spiesjes
- tandoor-oven of gewone oven



1. Maak de marinade

Manal doet alle ingrediënten (behalve de kip) in een kom en roert deze door elkaar tot ze een romige saus heeft.



2. Marineren en rijgen

Ze schept de kip in de kom door de marinade tot alle stukjes er rondom mee bedekt zijn. Ze rijgt de stukjes kip aan spiesjes. Het lekkerst wordt het als ze de spiesjes minstens 3 uur laat marineren.



3. Koken

Haar nani helpt Manal met het bakken van de spiesjes in de tandoor (een speciale oven van klei). Heb je geen tandoor, dan kun je de spiesjes 15-20 minuten in een gewone oven bakken, op 180 °C.



*Manals komkommerraita (zie blz. 35)
past perfect bij deze spiesjes.*



Yusuf en Isa willen vandaag roti bom eten voor iftar. Ze kunnen bijna niet wachten om de lekker zoete, spiraalvormige platbroodjes met iedereen te delen. De bruine suiker en boter druipen er vanaf en ze zijn perfect met slokjes zoete teh tarik. Mak* helpt Yusuf met het verzamelen van de deegingrediënten en Abah* en Isa maken het aanrecht schoon. Isa mag als eerste de roti proeven, voordat de anderen dat doen. Hij vast maar een deel van de dag – vanmorgen een paar uur. Als Isa ouder wordt, zal hij langer vasten.

* moeder (Maleis); vader (Maleis)

Roti Bom

Een zoet en boterachtig spiraalbroodje uit Maleisië

6 STUKS | VOORBEREIDING: 30 MINUTEN | RUSTEN: 3 UUR | KOKEN: 15 MINUTEN



INGREDIËNTEN

Deeg

- 60 g boter, gesmolten
- 60 ml plantaardige olie
- 180 ml warm water
- 2 eetl. gecondenseerde melk
- 1 eetl. kristalsuiker

- 1 theel. zout
- 360 g bloem
- plantaardige olie, om te bestrijken

Samenstellen

- 3 eetl. boter, op kamertemperatuur
- 6 eetl. suiker
- 6 eetl. plantaardige olie



1. Maak het deeg

Yusuf en Isa doen de gesmolten boter, olie, het water, de gecondenseerde melk, de suiker en het zout in een grote kom. Mak voegt de bloem toe en vermengt alles met haar handen tot ze een zacht en beetje kleverig deeg heeft. Ze legt het op het aanrecht, kneedt het een paar minuten en bestrooit het aanrecht met wat extra bloem als het deeg eraan blijft kleven. Als het deeg zacht en glad is, maken Yusuf en Isa er 6 balletjes van. Ze leggen deze op een bakplaat, bestrijken ze dun met olie en dekken ze af met plasticfolie. Ze laten de balletjes 3 uur op kamertemperatuur rusten. ‘Drie uur?!’, klaagt Isa.

2. Het rotideeg uitrollen

Als het deeg gerust heeft, bestrijkt Abah het aanrecht met olie. Yusuf rolt een bolletje deeg zo dun mogelijk uit met een deegroller. Abah neemt het van hem over en rolt en rolt tot het zo dun is als papier. Hij heeft dan een ovaal van ongeveer 45 cm lang. Abah trekt aan de randen om het deeg nog meer uit te rekken. Het deeg is zo dun dat Yusuf Abah er bijna doorheen kan zien als hij het omhoog houdt. Ze herhalen dit met de andere deegballetjes.

3. Samenstellen

Yusuf verdeelt ½ eetlepel boter over elke dunne deeglap en Isa bestrooit ze elk met 1 eetlepel suiker. Abah vouwt de linkerkant van het deeg naar het midden en de rechterkant ook, zodat de zijken elkaar raken. Hij houdt één kant vast en trekt er zachtjes aan terwijl hij het deeg van het aanrecht pakt en wat uitrekt. Hij legt het weer op het aanrecht en rolt er een losse, platte spiraal van: klaar om te worden gebakken.

4. Bakken

Abah zet een koekenpan op laag vuur en schenkt er wat olie in. Hij bakt de roti bom en keert ze elke minuut om, zodat ze gelijkmatig garen en goudkleurig en krokant worden (10–12 minuten). Yusuf watertandt en Isa wacht vol spanning tot hij mag proeven.



Yusuf drinkt graag wat teh tarik (zie bladzijde 35) bij zijn roti bom.

Wat is ramadan?

Ramadan is een speciale maand voor moslims. Het is een moeilijke tijd, maar ook een tijd van plezier. Moslims vasten tijdens ramadan, bidden 's avonds vaker, geven aan goede doelen, proberen niets gemeens of slechts te doen en lezen zoveel mogelijk in de **Koran** (het heilige boek van de islam). Als moslims vasten, eten of drinken ze niets als de zon op is, dus van zonsopgang tot zonsondergang. Als de zon onder gaat, komen veel moslims samen (met familie, vrienden of de gemeenschap) voor **iftar**, een maaltijd waarmee ze hun vasten breken, of beëindigen. Tijdens deze speciale tijd delen ze eten en bidden ze, wat mensen met elkaar verbindt.

Welkom in de Rahmastraat!

Rahma (je spreekt het uit als rach-ma) is een prachtig Arabisch woord dat barmhartigheid betekent, maar ook medeleven, vriendelijkheid, empathie, zorgzaamheid en goedheid.

Wereldwijd zijn er nu bijna 2 miljard moslims. Ze wonen overal en hebben veel verschillende culturen. De Rahmastraat is een fictieve plek waar families uit een paar van deze culturen samen de speciale maand ramadan vieren met een iftar, waarbij ze de diversiteit van de families omarmen.



Over de recepten

Samen met andere mensen eten is een eenvoudige daad van liefde en zorg. Het doorbreekt taal- en cultuurbarrières en vormt en verrijkt gemeenschappen. Bij het samenstellen van deze serie recepten haalden we inspiratie uit de hele wereld. Aan sommige recepten zit een interessant verhaal vast – bunny chow heeft een verleden in de apartheid in Zuid-Afrika, gözleme wordt in Turkije al eeuwenlang gemaakt en gedeeld, en watermeloen is een symbool van solidariteit met de Palestijnen geworden. Sommige recepten worden traditioneel tijdens de ramadan gegeten en zorgen voor voeding en hydratatie na een lange dag vasten. Koshari is vullend en voedzaam en harira is hartig en hydraterend. Andere recepten hebben we zelf gekozen: Faaiza houdt van een hete kop teh tarik en Razeena is gek op Australische pavlova. Maisbrood en zoete-aardappeltaart zijn een bijdrage van onze geniale redacteurs Autumn en Ummil-Khair, die Afro-Amerikaans zijn.

Drankjes

Teh tarik (Maleisisch)

een schuimende thee met suiker en melk

VOOR 4 BEKERS | 15 MINUTEN

- 8 zakjes Engelse thee
- 1 liter kokend water
- 120 ml gecondenseerde melk

1. Doe de theezakjes in een hittebestendige kan en schenk het kokende water erover.
2. Laat de thee 3–5 minuten trekken.
3. Haal de theezakjes eruit en roer de gecondenseerde melk erdoor.
4. Schenk de thee van de ene kan in de andere tot de thee schuimt. Hoe groter de afstand tussen de twee kannen, des te meer de thee gaat schuimen.
5. Schenk de thee in kopjes en dien het op.



Rozenmilkshake (Zuid-Afrikaans-Indiaas)

een romige, geurige milkshake

VOOR 4 GLAZEN | 15 MINUTEN

- 600 g vanille-ijs
 - 480 ml melk
 - 120 ml rozensiroop
1. Vermeng de ingrediënten in een blender of keukenmachine.
 2. Schenk in glazen en dien op.



Muntlimonade (Egyptisch)

een verfrissend munt-citroendrankje met verpulverd ijs

VOOR 4 GLAZEN | 15 MINUTEN

- 4 citroenen, gepeld
- 25 g muntblaadjes
- 100 g kristalsuiker
- 435 g ijsblokjes

1. Verwijder zoveel mogelijk van het witte vruchtvlees van de geschildte citroenen.
2. Doe alle ingrediënten in een blender, maar bewaar een paar kleine muntblaadjes als garnering. Vermeng alles goed.
3. Schenk in een kan en garneer met de bewaarde muntblaadjes.

TIP: De limonade is het lekkerst als je hem meteen drinkt. Roer hem even door met een lange lepel of een eetstokje als er verschillende laagjes in de kan ontstaan.



Komkommerraita (Pakistaans)

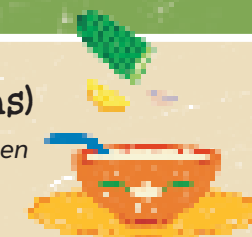
een fris, zuur bijgerechtje om eten in te dopen

15 MINUTEN

- 240 g Griekse yoghurt
- ½ komkommer
- 1 theel. geperste knoflook
- 1 theel. citroensap
- ¼ theel. zout

1. Schep de yoghurt in een kom.
2. Rasp de komkommer en knijp er zoveel mogelijk vocht uit.
3. Roer de komkommer, de knoflook, het citroensap en het zout door de yoghurt.

Dien op met kip tikka (zie blz. 5) of gözleme (zie blz. 11).



Wortelsalade (Zuid-Afrikaans-Indiaas)

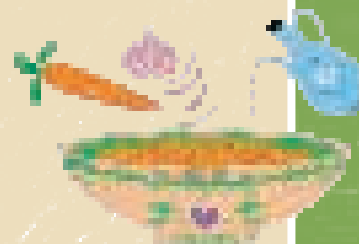
een zuur en scherp bijgerecht

15 MINUTEN

- 2 wortels, geschild en geraspt
- 1 ui, fijngesneden
- 120 ml witte azijn

1. Doe de wortel en ui in een kom.
2. Schenk de azijn over de wortel en ui, tot ze er net mee bedekt zijn.

Dien op bij de bunny chow (zie blz. 19).



Bijgerechten

De ongewone ingrediënten in dit boek zijn te vinden in het internationale schap van de supermarkt, de toko of mediterrane winkels.

Als je keukenspullen als messen, de oven, het fornuis of keukenmachines wilt gebruiken, vraag dan altijd hulp van een volwassene.