

Het theebladje

Jaargang 11 - nummer 3



the little tea leaf - la petite feuille du thé -
das kleine teeblatt - ورقة الشاي الصغيرة - die
klein teeblaartjie - la pequeña hoja de té -
小茶葉 - det lilla tebladet - küçük çay
yaprağı

Inhoud

Voorwoord.....	3
Wat zeggen die nu?.....	5
Woordzoeker.....	6
Theetradities over de wereld.....	8
Reis rond de wereld in boeken.....	10
Kruiswoordpuzzel.....	14
Jaguars in Noord-Amerika.....	16
Vlaamse klassieker (recept).....	18
Pad Thai.....	22
In Dublin's fair city.....	26
Sponsors.....	30
Oplossingen.....	32
Bronnen.....	34
Aftiteling.....	35

Voorwoord

Dag allerliefste theekopjes, Welkom alweer op ons derde kransje dit semester. Misschien ben je al het hele jaar trouw aanwezig geweest, of misschien is dit wel je allereerste Moeder Theepot kransje. Hoe dan ook, WELKOM, we zijn blij dat je er bent. Je hebt je waarschijnlijk afgevraagd waarom ons kransje "in-chai-la" heet. Zoals je wel kon raden, betekent "Chai" "thee" in veel talen. Maar we zouden Moeder Theepot niet zijn als deze naam maar één betekenis had. Dit kransje staat namelijk volledig in het teken van Marokko, een prachtig land waar je als theeliefhebber helemaal je gading kunt vinden. Wanneer je de naam van dit kransje uitspreekt, klinkt het als "Insha'Allah". Deze uitdrukking komt uit het Arabisch. Het betekent letterlijk "Als God het wil", en drukt uit dat men hoopt dat iets zal gebeuren, maar dat het afhankelijk is van de wil van God. Het wordt gebruikt wanneer men plannen maakt of iets wil bereiken, maar aanvaardt dat het uiteindelijke resultaat in God's handen ligt.

En ik denk dat iedereen wel kan meepraten, of je nu al dan niet gelovig bent, dat wat je ook doet, je nooit helemaal zeker kunt zijn van het resultaat. Dat idee kan de controlefreak in je helemaal gek maken, maar ik vind dat eerder een rustgevend idee. Dat je de dingen die je toch niet onder controle hebt gewoon beter kan loslaten en genieten van het moment. Laten we genieten van thee, van gezelschap en van de momenten die we delen, "in-chai-la". Heel veel liefs, Sara xxx



Wat zeggen die nu?

Ik ben een grote pot - Sara

Tja, de Grieken hadden duidelijk rare fetisjes -
Nele

Amai hoe rap heeft zij gevlogen - Iris

De minotaurus is ook een koe - Sara

Blokpauze = in de sneeuw spelen - Jana

Sara: tellen vogels mee als huisdieren?

Marte: ik heb mijn broer voor een geteld, dus
vogels lijken me ook te tellen!

Woordzoeker

Ken jij alle hoofdsteden van de landen van Zuid-Amerika? Zoek ze in de woordzoeker of laat je helpen door de lijst bij de oplossingen.

B	C	H	B	W	L	T	I	G	D	F	L	Q	C	S	H
J	H	F	M	C	R	F	W	R	B	K	I	L	A	B	Y
I	Z	B	O	G	O	T	A	A	Q	L	M	J	R	A	S
H	N	I	Y	J	M	K	Z	L	C	N	A	H	A	J	A
V	T	F	F	B	R	A	S	I	L	I	A	I	C	B	N
T	L	E	A	V	I	K	F	I	F	X	G	K	A	U	T
W	V	S	J	Q	F	Q	P	A	N	A	M	A	S	E	I
S	J	N	H	W	P	T	G	K	E	U	H	J	J	N	A
M	R	M	O	N	T	E	V	I	D	E	O	H	Q	O	G
Y	K	P	G	E	O	R	G	E	T	O	W	N	H	S	O
R	P	O	B	H	B	N	Q	D	Q	U	I	T	O	A	S
D	K	C	A	E	R	E	Q	P	C	S	D	L	N	I	U
H	S	O	B	A	G	A	S	U	N	C	I	O	N	R	C
I	Y	S	C	X	Z	T	B	N	Z	V	I	S	I	E	R
J	T	M	Q	Z	N	K	Q	P	V	R	G	T	M	S	E
R	C	I	Q	G	A	P	A	R	A	M	A	R	I	B	O

PEOPLE BORN ON FEBRUARY 29 CELEBRATING THEIR 18TH BIRTHDAY



**HAVING
A
NORMAL DAY**



**REALIZING
MARCH
IS NEXT WEEK**



Theetradities over de wereld

Thee komt oorspronkelijk uit China, maar over heel de wereld bestaan er ondertussen tradities rond thee of theeceremonies. Hieronder vind je er een paar van.

Marokko: in Marokko drinkt men muntthee uit kleine theeglaasjes. De bereiding van die muntthee is strikt ritueel. Ook het inschenken gebeurt op een vaste manier. Het eerste glas wordt teruggegoten in de pot waarna de andere glazen worden ingeschonken. Er wordt hoog ingeschonken zodat er een laagje schuim op de thee komt. Hoog schenken staat bovendien ook voor gastvrijheid.



Engeland: afternoon tea is eigenlijk een lichte maaltijd tussen 16u en 17u die bestaat uit sandwiches, cakes, koekjes en andere hartige of zoete delicatessen. High tea is de avondmaaltijd.



Japan: in Japan is de theeceremonie deel van het Boeddhisme. Chaji is een vier uur durende ceremonie met als doel de gasten te bevrijden van alles wat hen bezwaart en belast. Het omvat een volledige maaltijd gevolgd door zoetigheden, dikke thee en dunne thee.



Reis rond de wereld

Met je neus in de boeken



Afrika: Verheven Koninkrijk van Yaa Gyasi

vertelt het ontroerend verhaal over een zus die op zoek is naar wetenschappelijke verklaring voor de verslaving van haar overleden broer.

Azië: Klara en de Zon van Kazuo Ishiguro, de schrijver van *Laat Me Nooit Alleen* (Never Let Me Go), is geschreven uit het perspectief van een Artificial Friend en exploreert de vraag wat het betekent om van iemand te houden.





Noord-Amerika: de Zeven Echtgenoten van Evelyn Hugo van Taylor Jenkins Reid

onthult de waarheid over het leven van een Hollywoodster gevuld met ambitie, liefde, vriendschap en zeven echtgenoten.

Zuid-Amerika: Bijna een Zoon (Chilean Poet) van Alejandro Zamba

is een boek over familie en menselijke relaties. Wat betekent het om een vader, schrijver, partner te zijn? Met die vragen worstelt Gonzalo, een Chileense poëet.





Australië: 28 Questions van Indyana Schneider

is een coming-of-age over de intensiteit van een eerste liefde en de manier waarop het een voor, tijdens en na kan creëren in het leven.

Europa: Gesprekken Met Vrienden van Sally Rooney is een verhaal dat zich afspeelt in Dublin en volgt twee vriendinnen in hun twintiger jaren die verstrikt geraken in de relatie van een getrouwd koppel.



When someone who owes you money goes on vacation ✈️🤑



**FLIGHT ATTENDANT CLOSES
THE PLANE DOOR**



**BOTH SEATS TO THE LEFT AND
RIGHT OF YOU ARE EMPTY**

SPENDING \$20 ON GROCERIES



SPENDING \$2000 ON TRAVEL

Kruiswoordpuzzel

Om deze kruiswoordpuzzel in te vullen heb je de hoofdsteden van de gegeven Europese landen nodig.

Horizontaal

6 IJsland

7 Zwitserland

8 Frankrijk

9 Noorwegen

10 Bulgarije

11 Oostenrijk

Verticaal

1 Slovenië

2 Finland

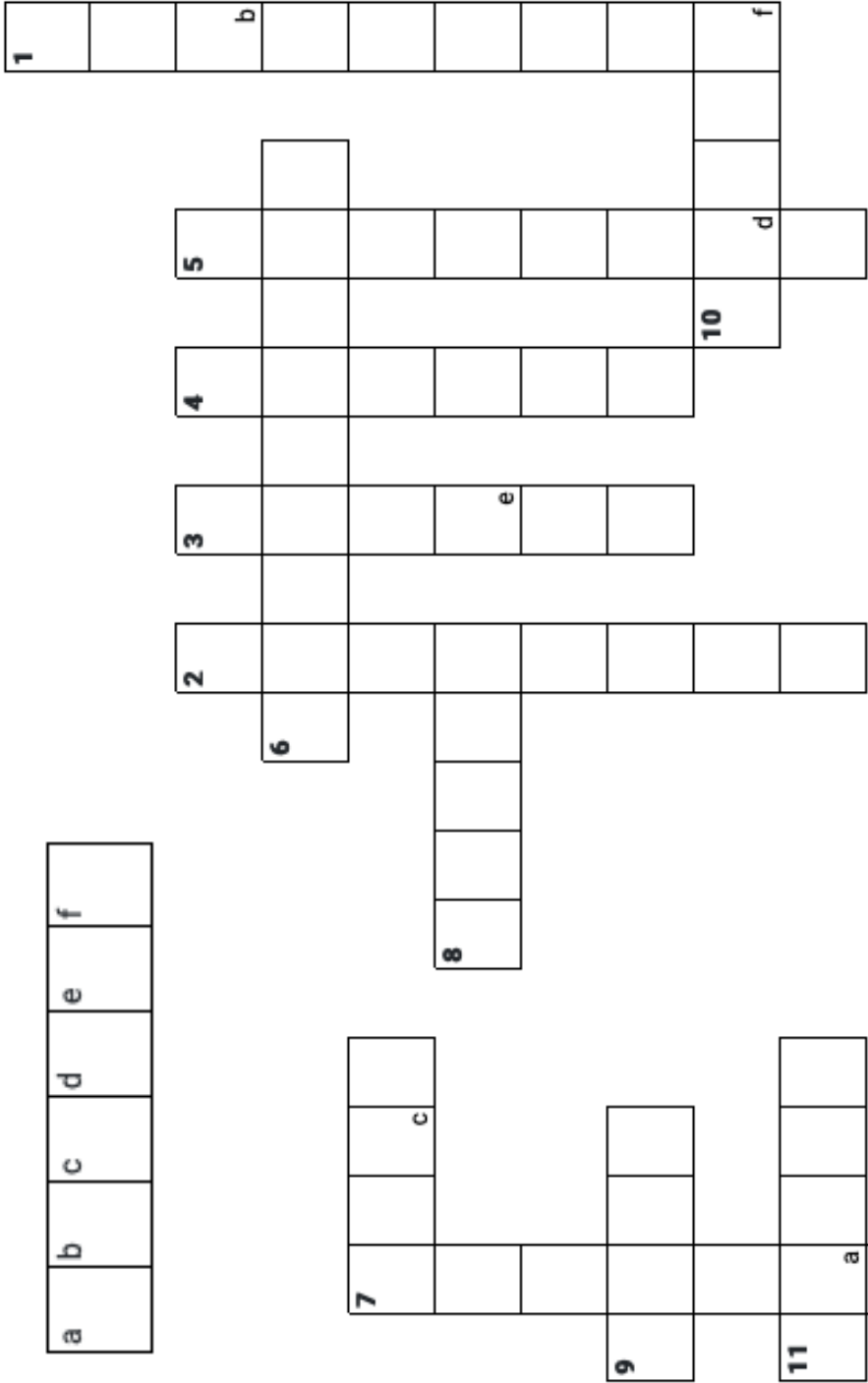
3 Noord-Macedonië

4 Spanje

5 Portugal

7 Brussel

a	b	c	d	e	f
---	---	---	---	---	---



Jaguars in Noord-Amerika

Door Mo (Taart & Thee)

De namen Naya, Noëlla en August komen je wellicht bekend voor. Dat zijn de drie eurazische wolven die sinds enkele jaren door de Belgische bossen lopen, de eerste wilde wolven sinds de 19de eeuw. Maar wist je dat er in de Verenigde Staten iets gelijkaardigs aan het gebeuren is?

Jaguars kwamen vroeger natuurlijk voor in Noord-Amerika, maar in de jaren zestig werd er hevig op hen gejaagd om vee te beschermen, en voor hun mooie pels. In 1963 werd het laatste waargenomen vrouwtje neergeschoten. Sindsdien zijn er 9 jaguars gespot. In november slaagde iemand er zelfs in om een foto te trekken van het dier, en in december werd dezelfde jaguar gefilmd door een wildcamera. Deze beelden geven velen hoop dat de soort een definitieve comeback zal maken in het Amerikaanse ecosysteem.

Toch blijft er nog een probleem. De muur tussen de VS en Mexico, waar voormalig president Trump mee begonnen is en president Biden stilletjes aan voort heeft gebouwd, weerhoudt de jaguars ervan om tussen de twee landen te bewegen. De meeste jaguars die men in de afgelopen decennia heeft gezien in de VS kwamen vanuit Mexico. De muur gaat ook dwars door een gebied vol bedreigde diersoorten, zoals ocelots en, ja, ook wolven. De jaguars hebben een groot territorium nodig, en dus moet die muur verdwijnen.

Ondanks de uitdagingen blijven experts en liefhebbers optimistisch over de waarnemingen. Hopelijk neemt de jaguar binnenkort zijn oorspronkelijke plaats in het ecosysteem weer in.



Vlaamse klassieker

Soms is het ook eens leuk om lekker thuis te blijven in plaats van heel de wereld rond te reizen. Als ik aan de Vlaamse keuken denk, denk ik aan stoofvlees, frietjes, een ovenschotel, penzen met appelmoes, ... en natuurlijk Gentse waterzooi. Hieronder vind je een recept voor vier personen.

Benodigdheden

- 5 teentjes look
- 1 ajuin
- 4 stengels prei
- 1 bussel groene selder
- 7 dikke wortelen
- 2 liter water
- Enkele takjes tijm
- Enkele blaadjes laurier
- 1 steranijs
- Een snuifje gekneusde peper
- 2 kruidnagels
- Een flinke snuif zout
- 1 kip
- 600 gram vastkookaardappelen

- 2 eieren
- 6 deciliters room
- Een halve bussel krulpeterselie
- Enkele dragonblaadjes
- Enkele sprieten bieslook
- Een handvol kervelpluksels



Bereiding

- Pel de teentjes look en doe ze in hun geheel in een ruime kookpot
- Pel de ajuinen en snijd ze in vier stukken. Doe ze in de kookpot met de teentjes look.
- Spoel de preistengels, drie wortelen en de bladeren van de selder grondig onder water. Snijd het groene deel van de preistengels, de blaadjes van de selder en de ongeschilde wortelen grof en voeg ze toe aan de kookpot.
- Zet de groenten onder (heet) water.
- Breng de bouillon op smaak met enkele takjes tijmd, enkele laurierblaadjes, een steranijs, een snuifje gekneusde peper, de kruidnagels en een flinke snuif zout.
- Laat de bouillon met de groenten op een zacht vuurtje koken.
- Snijd de kip in stukken: de bouten en de filets. Leg de stukken kip in de hete bouillon en laat ze garen (half uurtje). Spoel het karkas van de kip en leg ook dat in de bouillon voor extra smaak.
- Schil ondertussen de aardappelen, snijd ze in stukken en leg ze in een pannetje gevuld met water. Kook de aardappelen gaar en giet ze af.

- Schil de rest van de wortelen en snijd ze in fijne, lange schijven met de mandoline. Snijd ze vervolgens in fijne julienne.
- Snijd ook de rest van de bussel selder en het witte deel van de prei in fijne julienne.
- Scheid de eiwitten van de eierdooiers. Giet de room bij de eierdooiers en roer het geheel los.
- Zet een nieuwe kookpot op het vuur en leg er de julienne van de groenten in.
- Giet de bouillon door de zeef over de groentereepjes in de andere kookpot. Vis er de stukken kip uit en leg ook deze bij de groentereepjes.
- Giet er de room bij, gevolgd door de stukken aardappel. Breng het geheel opnieuw aan de kook tot de groenten gaar zijn.
- Snid intussen de peterselie, de dragon, de kervel en de bieslook fijn voor de garnituur later.
- Draai het vuur uit en meng de liaison van room en eierdooiers onder de warme bouillon. Zorg ervoor dat de bouillon niet meer kookt, om te vermijden dat de eierdooiers zouden garen.

Pad Thai

Pad Thai is voor mij echt comfort food. Ik ga niet liegen dat ik het soms bestel op takeaway, maar het is ook echt niet moeilijk om zelf klaar te maken! Vegans kunnen gerust de kipfilet en eieren in het recept weglaten.

Benodigheden (4 personen)

- 200 gram glasnoedels
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 20 gram gember
- Een halve chilipeper
- Een bussel lente-ui
- 250 gram kipfilets
- Arachideolie
- 200 gram tofu
- 2 eetlepels tamarindepasta
- 3 eetlepels vissaus
- 4 eetlepels sojasaus
- 1/3 van een limoen
- 2 eieren
- 250 gram sojascheuten
- Een handvol pinda's



Bereiding

- Doe de glasnoedels in een kom. Giet er kokend water op en laat ze zacht worden.
- Verhit de wok op een hoog vuur.
- Pel intussen de rode ui en snijd hem in fijne reepjes.
- Kneus en pel de knoflook. Snipper de teen en plet hem met een mes.
- Schil de gember en snijd in fijne julienne. Snijd de chilipeper met de zaadjes in julienne.
- Snipper het groen van de lente-uien. Houd apart.
- Doe een flinke scheut olie in de hete wok. Roerbak de reepjes kip.

- Doe er de tofu bij wanneer de kip goudbruin gebakken is. Laat even mee bakken.
- Voeg er vervolgens de rode ui, chili, knoflook en gember aan toe.
- Schep met een tang de glasnoedels uit het water in de wok en bak ze mee. Voeg een scheutje water toe.
- Breng op smaak met tamarindepasta, vissaus, sojasaus en limoensap. Meng alles goed door elkaar en laat bakken op een hoog vuur.
- Duw alles naar één kant van de wok. Breek de eieren op de vrijgekomen plaats. Laat ze een klein beetje stollen en roer los.
- Meng de eieren met de rest van de ingrediënten zodra ze een beetje gegaard zijn.
- Voeg er de sojascheuten aan toe. Meng goed met de rest van de ingrediënten en haal de wok van het vuur.
- Werk af met het gesnipperde groen van de lente-uien en gecrushte pinda's.

When your cooking is so bad even the ingredients are horrified by what you've done to them



Me after watching 12 minutes of Masterchef



In Dublin's fair city

Weetjes over Dublin

Tijdens de intersemestriële week vertoefde ik een weekendje in Dublin en ik kan die bestemming zeker aanraden! Dublin is vol leven, cultuur, geschiedenis en halve liter-glazen. Hieronder vind je ook zeven weetjes over de stad of gerelateerd aan Dublin waarmee je bij je reiscompagnons kan uitpakken.

- In de Long Room van Trinity College stonden tot voorkort enkel borstbeelden van mannen met een belangrijke rol in de geschiedenis. In 2023 werden er echter vier beelden toegevoegd, deze keer van vrouwen: Rosalind Franklin, gekend om haar rol in de ontdekking van DNA, Augusta Gregory, een Ierse toneelschrijfster, noveliste en folkloriste, Ada Lovelace, wiskundige die wordt gezien als de grondlegger van AI, en Mary Wollstonecraft, de baanbrekende vrouwenrechten activist.

- George Salmon was provost (hoofd) van Trinity College van 1888 tot 1904. Hij zou ooit gezegd hebben: “Over my dead body will women enter this college”. Opmerkelijk, want hij stierf de dag dat de eerste vrouw er in sloeg om te registreren voor de universiteit. Hieronder zie je twee foto’s van afgestuurde studentes die poseren bij het standbeeld van George Salmon.



- Het Nieuwe Testament met zijn vier evangelieën is een groot, zwaar boek. Missionarissen vroeger moesten ver reizen om hun geloof te verkondigen en hadden daarom pocket evangelieën die gemakkelijk meegenomen konden worden in de zak of tas van een reiziger. Het kleine formaat werd bereikt door heel klein te schrijven en veel afkortingen te gebruiken.
- Alois Hitler, halfbroer van Hitler, heeft nog in het Shelbourne Hotel gewerkt.
- Er worden dagelijks tien miljoen pinten (halve liters) Guinness geproduceerd in Dublin en dat zal zeker nog even zo doorgaan, want de fabriek heeft een contract voor 9000 jaren.
- Dublin heeft een zeer jonge populatie. Ongeveer 50% van de inwoners zijn namelijk minder dan 25 jaar oud.
- Dubh Linn betekent in het Oudiers ‘zwart water’.

The passengers when a baby enters the plane:

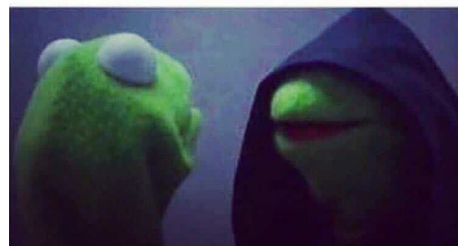


Me at airport security hoping I didn't accidentally pack drugs and a bomb:



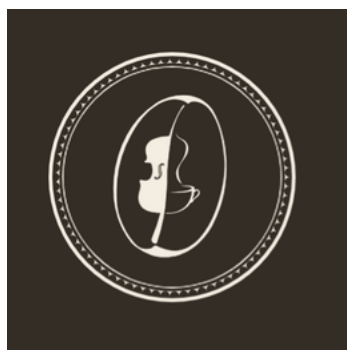
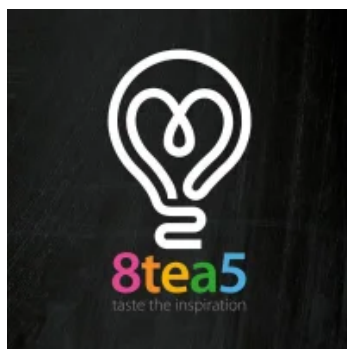
Me: "Man I don't know if I can afford it"

My Mind: "Book the flight and worry about the details later"



Onze sponsors

PAPIER & CO



CHOCOLADEBAR



Standaard
Boekhandel



puurThee



Oplossingen

Woordzoeker

- Buenos Aires (Argentinië)
- Sucre (Bolivia)
- Brasilia (Brazilië)
- Santiago (Chili)
- Bogota (Colombia)
- Quito (Ecuador)
- Georgetown (Guyana)
- Panama-Stad (Panama)
- Asuncion (Paraguay)
- Lima (Peru)
- Paramaribo (Suriname)
- Montevideo (Uruguay)
- Caracas (Venezuela)

Kruiswoordpuzzel

Horizontaal

6 Reykjavik

7 Bern

8 Parijs

9 Oslo

10 Sofia

11 Wenen

Verticaal

1 Ljubljana

2 Helsinki

3 Skopje

4 Madrid

5 Lissabon

7 Brussel

Oplossing: Europa

Bronnen

- [https://nl.wikipedia.org/wiki/Thee_\(drank\)#Theeceremonies](https://nl.wikipedia.org/wiki/Thee_(drank)#Theeceremonies)
- https://nl.wikipedia.org/wiki/Japanse_theeceremonie
- https://nl.wikipedia.org/wiki/Afternoon_tea
- <https://www.woordzoekermaken.nl>
- <https://kruiswoordpuzzelfabriek.nl/kruiswoordpuzzel-maken>
- <https://www.tcd.ie/library/news/first-sculptures-of-women-installed-in-trinitys-old-library/#:~:text=The%20women%20represented%20are%20the,women%27s%20rights%20advocate%20Mary%20Wollstonecraft.>
- <https://www.theirishroadtrip.com/facts-about-dublin/>
- <https://twitter.com/caarlaajenkins/status/1515758201739829249>
- https://img.ifunny.co/images/fc6603f4b39a1462390f3ca31e1e5d13a19a113ccb58b2a006864a05bdb97784_1.jpg
- <https://dagelijksekost.vrt.be/gerechten/gentse-waterzooi-0>
- <https://dagelijksekost.vrt.be/gerechten/pad-thai>
- https://www.reddit.com/r/memes/comments/9vh0wd/bon_appetit/

Aftiteling

Graag bedank ik

Onze ereleden

Onze prosenioren

Emmeline De Vooght

Pieter De Pauw '13-'14

Vincent De Wilde

Anouck De Meulemeester '14-'15

Anouck De Meulemeester

Kato Van Eekert '16-'17

Vincent Reverse

Mai Linh Verdonck '16-'17

Evelyn Boone

Frédérique De Baerdemaeker '17-'18

Gillis Vermeersch

Aïsha De Man '18-'21

Kevin Ibech

Aliona Debisschop '21-'22

Achim Van Dierendonck

Vincent De Wilde '22-'23

Aliona Debisschop

Anke Christiaens

Onze sponsors en natuurlijk iedereen die heeft meegewerkt aan dit theeblaadje: Sara Van Tilborgh (Praeses) en Mo Lusyne (Taart & Thee).

Veel liefs,

Saul



Verantwoordelijke uitgever
Saul De Clippeleir
Vijverstraat 10
9220 Hamme

CONTACT
info@moedertheepot.be



Gelieve dit theeblaadje NIET
op de openbare weg te gooien!