



**Between Borders** kennen we van de solidariteitsmaaltijden die ze in samenwerking met Amsterdamse kerken organiseren. Omdat deze maaltijden in verband met de coronamaatregelen momenteel niet gehouden kunnen worden is een ander idee bedacht: het verkopen van zelfgemaakte Soedanese koekjes!

Sinds enkele jaren zet Between Borders zich in om ongedocumenteerde migranten in Amsterdam op allerlei manieren te ondersteunen. Ze doen dit met name door te projecten te organiseren die een opbrengst genereren en waarbij mensen van verschillende culturen bij elkaar worden gebracht om zo het wederzijds begrip te vergroten. Voorbeelden van deze projecten zijn de eerder genoemde solidariteitsmaaltijden of het sokkenproject, waarbij grote hoeveelheden sokken voor de mensen in deze groep werden ingezameld.

Als gevolg van het coronavirus kunnen er momenteel helaas geen solidariteitsmaaltijden georganiseerd worden. Erg jammer, want dit was de perfecte manier om ongedocumenteerden in contact te brengen met anderen. Zo konden zij hun netwerk uitbreiden en verdienen ze wat bij met het koken van een maaltijd. Met dit laatste konden ze zichzelf in hun levensonderhoud blijven voorzien. Nu is deze bron van inkomsten weggefallen, net als hun overige inkomsten die veelal afkomstig waren uit informele baantjes die door de corona tijdelijk stil zijn komen te liggen.

Gelukkig zijn er ook mogelijkheden in de huidige omstandigheden, en gezocht is naar een project dat zowel 'coronaproof' is als ongedocumenteerden de kans geeft wat bij te verdienen. Uiteindelijk is men uitgekomen bij 'Het Soedanese Koekje', dat zijn 'truffels' van dadel en truffels van chocolade geïnspireerd door de Arabisch-Soedanese keuken.

Voor 12,50 euro krijgt u een doosje met 12 truffels: kokos, cacao en sesam. Wanneer u 10 doosjes bestelt daalt de prijs naar 11 euro per doosje. Bij een hoeveelheid van 50 doosjes is dat 10 euro.

Er worden twee varianten gemaakt: chocolade en truffel. Deze koekjes worden 'bekleed/aangekleed' met kokos, sesam en gemalen pinda. Overige ingrediënten zijn dadelpasta, boter, sesam(olie), kokosnippers, cacaopoeder en verse slagroom. De truffels worden bereid onder leiding van onze chef Tawfik, gewaardeerd lid van onze stichting en ongedocumenteerd, onder naleving van alle hygiënevoorschriften.

Bestellen? Via de website van Between Borders kunt u een bestelling plaatsen. Klik op deze link voor meer informatie en het plaatsen van uw bestelling:

<https://www.betweenbordersamsterdam.com/sudanese-cookies>

Afhankelijk van het aantal bestelde doosjes komen wij overeen met de afnemer wanneer en waar de doosjes worden afgeleverd.

De distributie en bestellingen lopen geheel via Between Borders!