Delicious Stories

FANZINE

STORY TELLING CENTRE

+ PARTICIPANTS + PARTNERS
in het DELICIOUS STORIES project



Deze Fanzine is een ode aan iedereen waarmee Storytelling Centre heeft samengewerkt in het Delicious Stories project in de periode oktober 2024 - oktober 2026. Zonder jullie was het project een verlangen naar eten, naar verhalen over eten, recepten, kennismakingen en culinaire kruisbestuivingen gebleven. Heel veel dank!

Ook dank aan onze partners in het Delicious Stories project en aan de EU die het mede-financierde.

Arjen, Yahya en Hester
Storytelling Centre

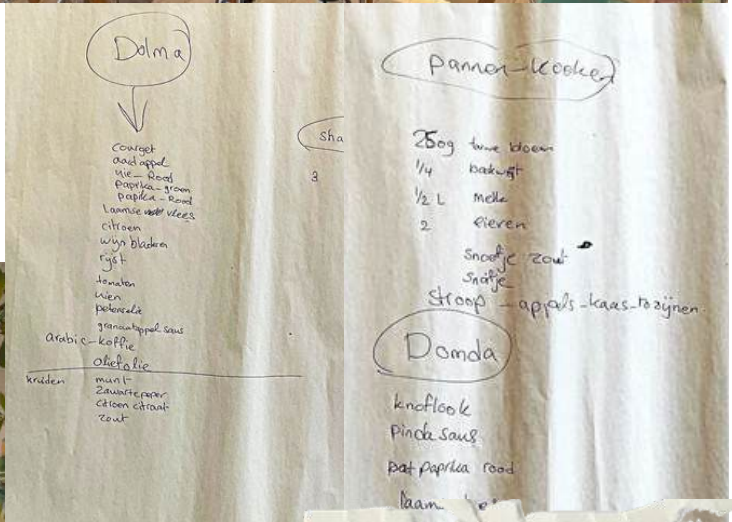
Medegefinancierd door
de Europese Unie





buddy to buddy

thank you for offering your space for the workshops!





Speelman	Joke
EDRISSA	BADJIE
Breem	Nguyen
Tesfaye	Addi
Naasan	Shukri
Naasan	Halima
Georges	Shenouda

1e RONDE
27 april & 3 mei 2025



5 MEI 2025

WORKSHOP & PUBLIC EVENT











WATERKRACHT

Dank voor jullie super keuken en eetzaal!













Slava's recept voor Sokse en verhaal, opgetekend door Arjen Barel

Kokosnootpoeder, 100 gram
Gesmolten boter, 200 gram
Melk, 220 ml
Poedersuiker, vier eetlepels
Cacao poeder, 75 gram
Vanille suiker, 20 gram
Biscuitjes (liefst bij de Arabische of Turkse supermarkt)

Biscuitjes in stukjes maken, dan poedersuiker toevoegen, gesmolten boter toevoegen, alles door elkaar mixen, een rol maken en laten afkoelen.

Ik werd geassisteerd door Youssra, wij zijn buddies. Wij doen af en toe leuke dingen samen. We eten soms samen, we zijn samen naar Buddy to Buddy geweest en ik ben een keer naar het AZC geweest. Youssra heeft vaak afspraken op het AZC en ik werk in een sportschool, waar ik mensen begeleid, dus het lukt niet altijd om af te spreken. We communceren in het Nederlands, zoveel mogelijk, of in een mix van het Arabisch en Kurdisch, maar we hebben allebei een ander accent/dialect. Toch begrijpen we elkaar. Youssra is pas een jaar in Nederland.

We luisteren allebei graag muziek en we maken allebei graag selfies. We hebben in muziek dezelfde smaak, kwamen we achter toen ze haar telefoon aan mij gaf. Youssra waardeert de vriendschap ook heel erg!

INGREDIËNTEN YOUSSRA'S DOLMA'S

GEHAKT
WIJNBLADEREN
TOMATEN
PAPRIKA
AUBERGINE
COURGETTE (KLEIN)
UIEN
RIJST
KRUIDEN: ZWARTE PEPER, ZOUT, PAPRIKAPOEDER EN PETERSELIE

Tomatensoep van Joke voor 6 personen

3 Sjalotten
Teentje knoflook
Blikje tomatenpuree
Vijf tomaten
Anderhalf blokje groentebouillon
Anderhalf liter water
Peper
Zout
Tijm
Rozemarijn
Paprikapoeder

Ik woon al bijna dertig jaar met plezier in Warnsveld bij Zutphen en heb een achtergrond in de chemie. Nu doe ik veel vrijwilligerswerk en ben actief met veel vrouwengroepen betrokken bij discussies over wat er in de wereld gebeurt. Ik ben graag creatief bezig met glas en besteed zorg aan mijn tuin.

Ik deed met een aantal anderen van het project de boodschappen, vooral bij Aldi. Hester had een boodschappenlijstje gemaakt en we verdeelden de taken. Sommige dingen mochten bij de Aldi gekocht worden, maar Yahya was van mening dat andere dingen bij de Turkse of Arabische supermarkt veel beter waren. Dus ook daar moesten we heen. Daarna hebben we alles netjes verdeeld, in doosjes per kookgroep.

Joke, 3 mei 2025

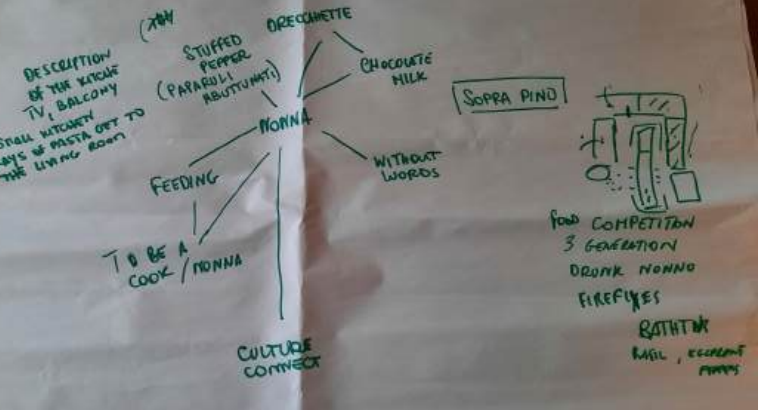
Wij hebben voor het vrijheidsmaal Shoarma van verse producten gemaakt, omdat we dat zelf zo lekker vinden. Ook voor onze eigen feesten gebruiken we altijd verse producten, niets is voorverpakt. Op die manier weet je wat je eet, ook al kost het soms misschien wat meer tijd.

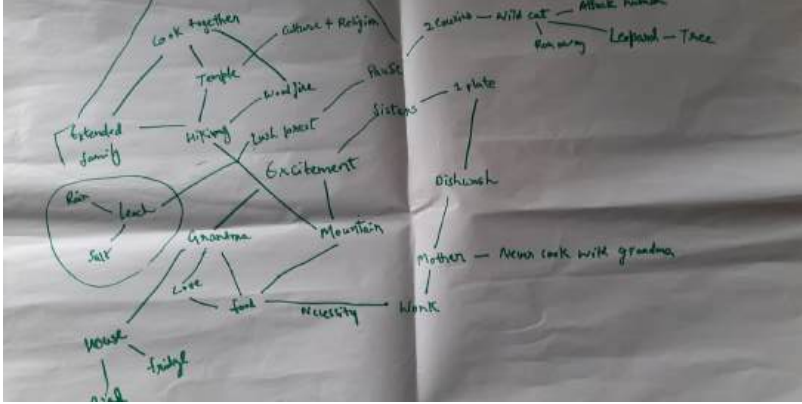
Wat wij lekker vinden in de Nederlandse keuken? Uhhh, kibbeling; een broodje met friet en kip en rucula van de SPAR.

Thuis zijn we met 5 mensen. In de Kurdische cultuur zijn mannen en vrouwen gelijk. Veel mensen van 'buiten' weten dat niet, maar voor ons is dit belangrijk en eigenlijk heel gewoon. Wij zijn gevlucht, omdat het geweld in Syrië en de haat jegens ons niet meer te verdragen was. Om je een idee van idiotie te geven: Shukri heeft eens 21 dagen in de gevangenis gezeten, omdat iemand hem Kurdisch had horen spreken.

Halima en Shukri (uit Koerdish Syrië) met hulp van tolk Slava

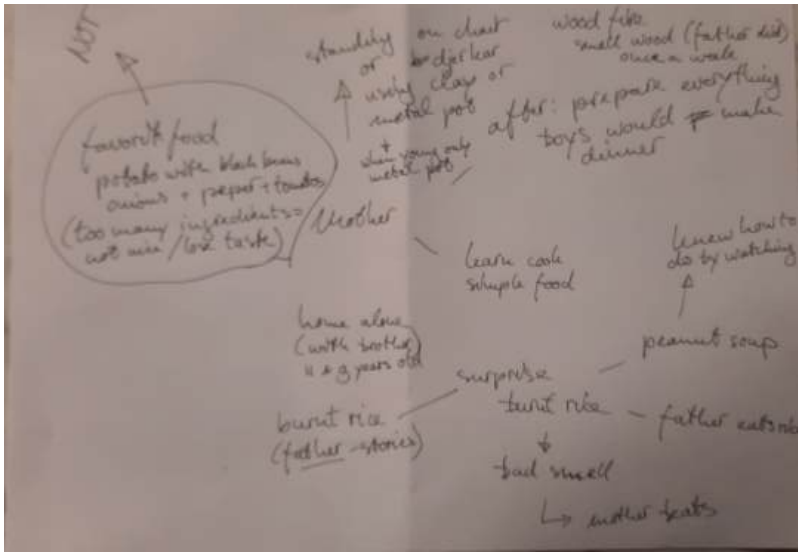
Rania: "Ik heb een Nederlandse vriendin, waarmee ik voetbal. Ik ben een echte aanvaller, bij de Hoven. 2 keer per week train ik en speel ook wedstrijden die ik altijd win...☺. Voor mijn pasta pesto heb je dit nodig: Parmezaanse kaas - Yoghurt - Spaghetti - Rucola - Creme Fraiche - Kookroom - 1 of 2 Potjes Pesto - Zout - Beetje melk (200 ml) - Olijfolie"





first there were memories, then mind maps, then stories, told and recorded, and then ... the opening of the public event, a storytelling exhibition.





Verhalen achter eten centraal in expositie aan de Sloterplas

NIEUW-WEST – In cultureel centrum BREEN opent op 14 december om 17.00 uur de tentoonstelling Delicious Stories. De installatie bestaat uit foto's van William Lounsbury en audioverhalen die door Hester Tammes zijn verzameld onder nieuwkomers die momenteel in Nieuw-West verblijven.

Deelnemers met achtergronden uit Nigeria, India, Soedan en Italië delen persoonlijke verhalen over het voedsel uit hun thuisland en hun ervaringen met eten in Nederland. Op basis van deze gesprekken werkten Amara, Benedette, Christian, King en Kush aan vertellingen waarin ingrediënten, herinneringen en migratiegeschiedenissen samenkomen. Fotograaf William Lounsbury legde hen vast met bijzondere aandacht voor handen die karakteristieke ingrediënten vasthouden, wat resulteerde in een intrigerende beeldreeks.

De tentoonstelling is ruim een maand te zien in BREEN aan de Sloterplas en is te beleven via beeld en audio.

Delicious Stories maakt deel uit van het Europese Delicious Stories-project, gericht op het verbinden van nieuwkomers en gevestigde bewoners via eten en storytelling. Partner in dit project is Storytelling Centre. Voor deze expositie werd samengewerkt met Ubuntu Ambassade, bekend van de wekelijkse eetbijeenkomsten in de Honingraat in Slotermeer onder de titel Laten we praten!.

De opening op 14 december om 17.00 uur is vrij toegankelijk voor publiek.

BREEN Nieuw-West is een cultureel en maatschappelijk centrum in Amsterdam Nieuw-West waar kunst en cultuur worden verbonden met actuele thema's uit de wijk. Meer informatie is te vinden via: storytelling-centre.nl/nl/breen-nieuwwest-nl/.



› Persoonlijke verhalen over het voedsel bij BREEN. (Foto: William Lounsbury)







Foto: William Lounsbury

OPENING DELICIOUS STORIES TENTOONSTELLING
14 DECEMBER 17 uur

Foto's van William Lounsbury geven een gezicht aan

Benedetta - Kush - King - Christian - Amara

en een beeld bij hun verhalen over maaltijden en gerechten die zij met Storytelling Centre maakten voor de Delicious Stories beeld- en geluidsinstallatie.
Laat je meevoeren naar Italië, India, Sudan en Nigeria en proef van hun persoonlijke herinneringen.

Tot 16 januari 2026
in
BREEN
Burg. Rendorpstraat 1, Amsterdam Nieuw-West

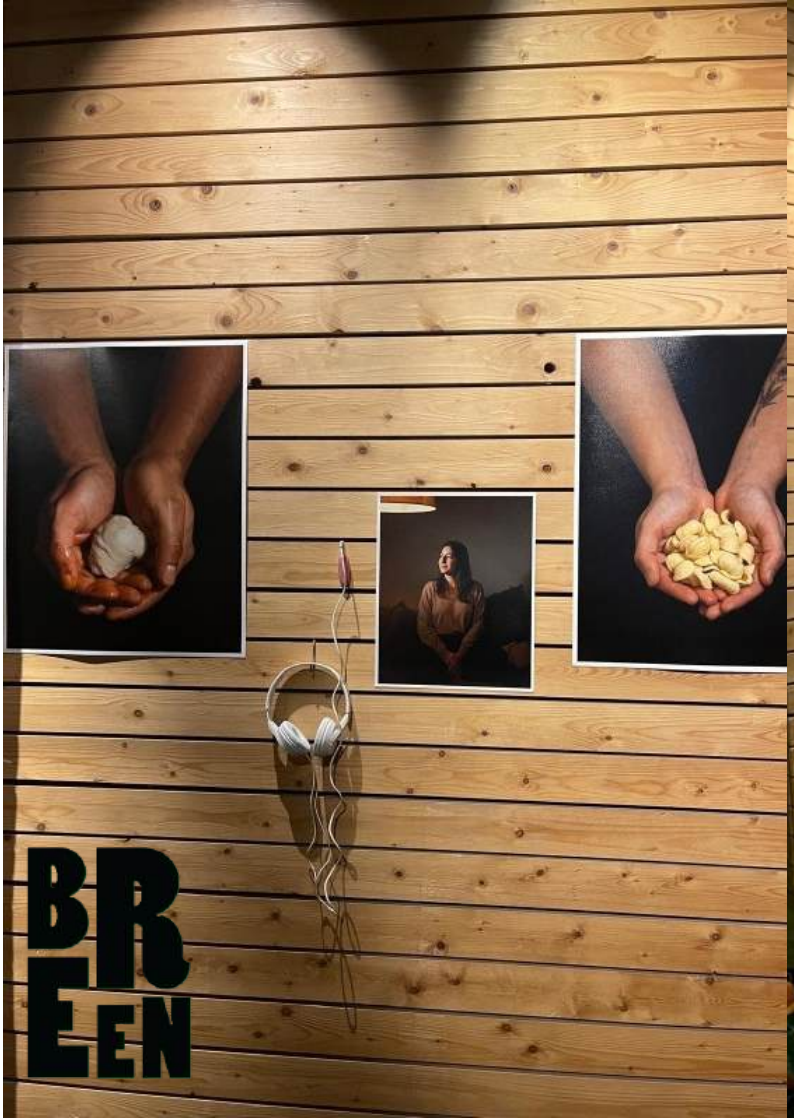
VAN HARTE WELKOM!

met dank aan en i.s.m.
Ubuntu Ambassade

Delicious Stories

Co-funded by the European Union




BR
EEN





AMARA

KING

BENEDETTA

KUSH

CHRISTIAN



Delicious Stories WORKSHOPS round n°3,

projet Erasmus + n°2024-1-FR01-KA220-ADU-000253086

Date : 18 & 19 May / 18^{30} – 20^{30}

Trainers : Yahya & Hester

Number of participants : 12

Name	Contact
MD. Emran Hossain	+3165
Bibi Kulsum	+3168
Noortje Steendam	+316
Vera de Vries	06 28
Saar Fortuin	06 49
Marieke van Andel	marieke
Anna Ruhe	anna
NORA DARRAS	nora
Jane Khalil	jansu
Nan v Leeuwen	06
Lilli Poser	lillipos
Miriam Darras	Darras









MET DANK AAN @MEEDOEN & COMMUNITY KITCHEN ARNHEM, MIRIAM, NORA, DE HOMMEL & FOTOGRAAF OMAR ELLEBBAN

COMMUNITY KITCHEN

MET EEN SOEP VAN VERHALEN

ACHTER IEDER GERECHT SCHUILT EEN VERHAALTJE

VEGAN!

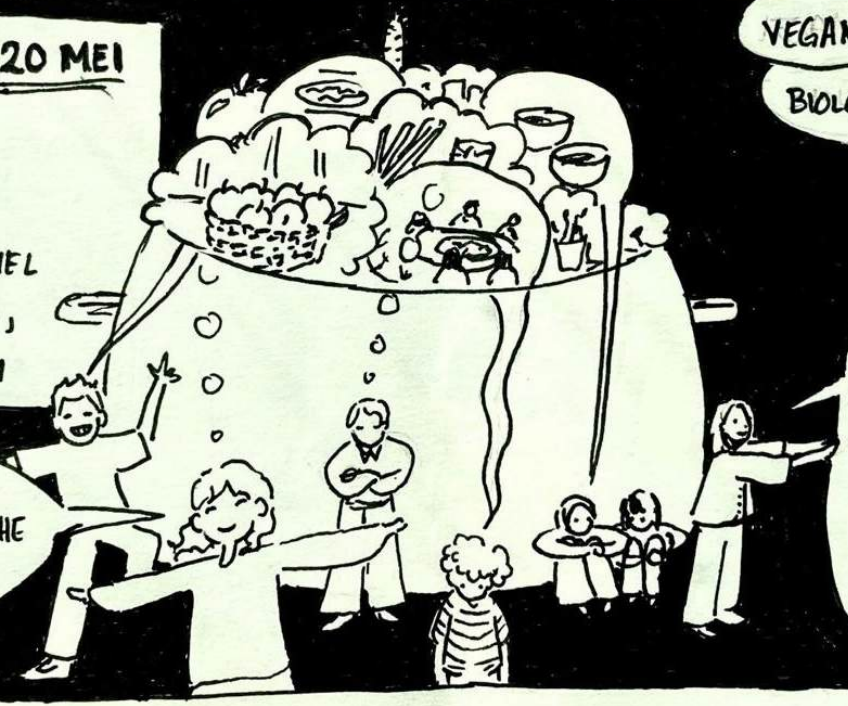
BIOLOGISCH

LOKAA!

WOENSDAGAVOND 20 MEI

- INLOOP 17:30
- START 18:00

DE NIEUWE HOMMEL
DE WILTSTRAAT 6,
6821 KG, ARNHEM



VAN OVER GEBLEVEN BIOLOGISCHE GROENTEN!

RESERVEREN VIA:

COMMUNITYKITCHEN ARNHEM@GMAIL.COM

€ DONEER NAAR VERMOGEN, OF HELP EEN BEETJE MEE MET AFWASSEN! HANDJES ZIJN ALTIJD NODIG.



→ Main ingredients :
(1) Soaked chickpeas (1kg) (2) 2 onions (3) 2 cloves of garlic
(4) 30 g of parsley (5) Falafel spices (6) Sesame (7) Baking powder
→ To make falafel: blend the chickpeas which was soaked for about "8 hours" with the 2 onions, garlic, parsley; then we put a little bit of falafel spices, salt, and 2 grams of Baking powder, then put the mix ~~on~~ for about 20 minutes then boil them in the oil.



Mujadara :
* Food at the poor, heart warming Syrian dish, made at bulgur & brown lentile. 2/3 , brown lentil , 1/3 bulgure
→ seasing :- Ment (dried) , Cumin , salt, paprika (Chili flex) ,
→ secreat ingridance, crimalized onion
→ one a seprat pan yow would need two onions (the more the merior). frie it on medium heat with olive oil (be generous) until brown and crunchy) . add every thing togeth.
* after you boil the bulgure and brown lentile , It needs alot of water so keep adding water until fully cooked and you have a soup tex then add the seasoning and the fried onion with olive oil.









Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite ideeën en meningen komen echter uitsluitend voor rekening van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs die van de Europese Unie of het Europese Uitvoerende Agentschap onderwijs en cultuur (EACEA) weer. Noch de Europese Unie, noch het EACEA kan ervoor aansprakelijk worden gesteld.

