

# Wereld Eidag met écht wereldse gerechten

*Internationale studenten verwerken ei op eigen manier*

Wereld Eidag heeft dit jaar een internationaal tintje. Studenten van het Poultry Expertise Center in Barneveld maken vandaag op het Torenplein bijzondere eiergerechten uit hun eigen land. Iedereen kan tussen 11.00 en 15.00 uur de culinaire hoogstandjes uit onder meer Nigeria, Ghana en Somalië komen proeven. Als voorproefje vertellen vijf studenten wat ze bij het PEC willen leren en hoe Barneveld hen bevalt. Ook verklapt een van hen al een traditioneel recept.

Rik Bronkhorst

## ‘We zijn allemaal Nederlanders’

**Naam:** Jane Onuabuchi Munonye  
**Leeftijd:** 53  
**Nationaliteit:** Canadees - Nigeriaans

„Ik ben hier al vijf weken om meer te leren over ei-management. Thuis in Nigeria wil ik met deze kennis graag mensen helpen. Ik werk namelijk op de universiteit. Zij kunnen dan van mij leren. Het is belangrijk om veel te weten over pluimvee. Barneveld is behoorlijk anders dan Nigeria. Het is hier schoon. Ook de hoeveelheid lantarenpalen valt mij op. Die hebben wij niet. De meeste mensen spreken goed Engels, al merk ik dat ouderen er soms wat moeite mee hebben. Overigens is iedereen heel aardig. Ik heb het idee dat we allemaal Nederlanders zijn. Zo voel ik mij ook, het is wat dat betreft een heel warm land. Warm in temperatuur is het wat minder. Ook zijn Nederlanders wat meer op zichzelf dan Nigerianen. Wij doen vaak samen dingen met de gemeenschap, maar dat is hier niet zo.”



Jane Onuabuchi Munonye

Rik Bronkhorst

## ‘Barnevelders bevallen mij goed’



Hagos Arefaine.

**Naam:** Hagos Arefaine  
**Leeftijd:** 53  
**Nationaliteit:** Ethiopisch

„Ik werk in Ethiopië op een universiteit. Het is voor mijn studenten belangrijk om te leren over pluimveemanagement. Ze bezitten er nog weinig kennis over. Dat geldt ook voor mij, daarom ben ik hier. Nederland, en in het bijzonder Barneveld, is wereldleider op het gebied van pluimveekennis. Waar kun je dat nou beter leren dan hier? In Ethiopië werken we met een ‘free ranche system’. Dat betekent dat iedereen vrij kan boeren. In Nederland is alles gecontroleerd. Het is goed dat ook in Ethiopië in te voeren. Daardoor kan je de sector beter controleren op schadelijke stoffen en is in principe ieder stukje kip of ei hetzelfde. De Barnevelders bevallen mij tot nu toe heel goed. Het zijn fijne mensen. Ik moet wel erg wennen aan het weer in Nederland. Er zijn erg grote schommelingen per week en soms zelfs per dag. Dat vind ik lastig. In mijn land is het gewoon warm, hahaha, en daar heb je die wisselingen helemaal niet.”

Rik Bronkhorst

## ‘Barneveld loopt voorop in pluimveekennis’



Rik Bronkhorst

■ Opeyemi Balogun.

**Naam:** Opeyemi Balogun  
**Leeftijd:** 32  
**Nationaliteit:** Nigeriaans

„In Nigeria werk ik veel met kippen. Ik wil graag meer leren over de technologie. Ik werk op de universiteit en wil graag de kennis overdragen. Het idee om hier naartoe te gaan kwam van mijzelf. Mijn werkgever was gelijk heel enthousiast. In Nigeria moeten we meer doen aan de voedselveiligheid. Hiermee kunnen we ook de biologische veiligheid garanderen. Barneveld loopt voorop met kennis van dit soort zaken. Dat spreekt mij erg aan. Hier leren we het productieproces echt goed kennen. Dat vind ik heel erg fijn. Zo zie je maar weer dat Nederland een echt kennisland is. Ik heb veel respect voor Barneveldse pluimveeboeren. Als je kijkt naar de stallen, dan zie je hoe goed de Barnevelders het voor elkaar hebben. Super! De Barnevelders zijn vriendelijk en altijd behulpzaam. Ik vind het leuk om zo nu en dan een rondje door het centrum te lopen.”

## ‘Nederland kent strikte regels’

**Naam:** Abdirhman Mohamed Osman  
**Leeftijd:** 27  
**Nationaliteit:** Somalisch

„Het gaat niet goed met de pluimveesector in Somalië. Het moet anders, dat staat vast. Alleen de manier is nog lastig. Daarom ben ik in Barneveld. Ik heb mijzelf hiervoor aangemeld om te kunnen kijken hoe we dé expert in de regio worden. Somalië is vaak slecht in het nieuws geweest door de oorlog en de piraterij. De overheid krijgt daar gelukkig steeds meer grip op. Ik heb erg moeten wennen aan het onvoorspelbare weer in Nederland. Er is geen touw aan vast te knopen. Dat vind ik lastig. Regen, hoge- en lage temperaturen wisselen zich in snel tempo af. Wat is kan waarden is de behulpzaamheid van de mensen hier. Dat is erg fijn. De regels zijn in Nederland strikt. Dat heb je, naar mijn idee, in andere landen minder. Ik vind het soms nog wennen, want de sociale controle is groot. Ook zijn Nederlanders zeer tijdsgebonden. Dat kan een voordeel, maar ook een nadeel zijn.”



Rik Bronkhorst

■ Abdirhman Mohamed Osman.

## ‘Barnevelders kennen wederzijds respect’



Rik Bronkhorst

■ Angala Sarfo.

**Naam:** Angala Sarfo  
**Leeftijd:** 32  
**Nationaliteit:** Ghanaes

„De pluimveesector is in Ghana niet al te best. We hebben te maken met veel misstanden binnen het land. De ene boer gaat op een heel andere manier om met zijn kippen dan een andere boer. Het is belangrijk één lijn te kunnen trekken op het gebied van pluimvee. Ik wil de kennis die ik hier opdoe, graag overbrengen op mijn landgenoten. Wat mij opvalt zijn de wegen hier. Er zitten helemaal geen gaten in, dat is bij ons thuis wel anders... Barnevelders zijn best vriendelijk. Iedereen antwoordt altijd aardig. Het valt mij op dat er veel wederzijds respect is. Ik mis mijn zontje van bijna vijf heel erg. Het was een lastige keuze om hier naartoe te komen en hem achter te laten. Ik weet dat hij in goede handen is, maar toch. Over negen maanden zie ik hem pas weer. In Barneveld ga ik veel om met de medestudenten. Dat is erg leuk.”

### RECEPT

#### Afrikaanse Ei-loempia

De Afrikaanse ei-loempia is één van de gerechten die door de studenten wordt opgediend. Ook thuis is het gerecht op traditionele wijze te bereiden. Opeyemi Balogun legt het uit.

#### Benodigdheden:

260 gram bloem  
1 rauw ei  
1 theelepel bakpoeder  
2 eetlepels margarine  
8-9 eetlepels water  
5 gekookte eieren  
2 eetlepels suiker  
Kwart theelepel zout  
Halve theelepel nootmuskaat

#### Bereidingswijze:

Pak een grote kom en mix hierin de bloem, het bakpoeder, een snufje zout, en een snufje nootmuskaat.

Mix met uw vingers de margarine door de bovenstaande mix tot het een kruimelig geheel vormt.

Voeg een geklopt ei toe en mix het geheel tot een droog deeg.

Voeg langzaam water toe aan de deeg. Mix het deeg tot het zacht en plakkerig is.

Mix het deeg nog voor een minuut. Laat het daarna rusten voor 15 tot 20 minuten.

Mix het deeg een tweede keer voor enkele seconden tot een minuut. Deel het daarna in vijf stukken.

Wikkel het deeg strak om de vijf gekookte, gepelde, eieren.

Frituur de deegbal op een gemiddelde temperatuur al omdraaiend tot het goudbruin aan alle kanten is.

Serveer het gerecht heet of warm.

#### Eet smakelijk!