

12 NOVEMBER 2014 WOENSDAG

Regio - Rotterdam; Blz. 12

361 woorden

Indiaas eten voor... nieuwe schooltoiletten

ELLEN LENGKEEK

Na haar studie bedrijfskunde aan de **Erasmus Universiteit** werkte de **Rotterdamse** Kiran Mahajan (30) negen maanden in India als vrijwilligster en ondervond van dichtbij de gevolgen van een overstroming. Getroffen door alle ellende voor de plaatselijke bevolking, begon ze het landelijke evenement India Culinaire Week om geld in te zamelen. Ofwel: bijzondere diners in Indiase restaurants waar de clientèle kennismaakt met trends in 'Indian fusion cooking' en de opbrengst is bestemd voor het goede doel.

De bijzondere eetweek start morgen en duurt tot met zondag 23 november. In deze regio doet restaurant Curry's aan de Oudedijk 152 in Rotterdam-Kralingen mee.

„Ik reis twee maal per jaar naar India om te zien wat er van het geld is opgebouwd. We werken kleinschalig - vorig jaar hebben we zo'n 20.000 euro opgehaald - en dat wil ik ook zo houden. Dan is het te overzien en te controleren," aldus Kiran.

Het geld is bestemd voor de bevolking van de Noord-Indiase deelstaat Uttarakhand waar vorig jaar zomer een allesvernietigende overstroming plaatsvond. „We hebben er mee mogen werken aan de opbouw van scholen. Nu willen we van het geld van deze week, toiletblokken bij een aantal scholen bouwen. Het ontbreken ervan zorgt ervoor dat kinderen, met name meisjes, stoppen met het volgen van onderwijs."

Tijdens de India Culinaire Week zijn Indiase restaurants door de organisatie uitgedaagd om uit de comfortzone van curry's en tandoori's te stappen en het publiek te verrassen met de veelzijdigheid van de Indiase keuken. Mahajan: „De restaurants bieden een driegangenu aan, tegen een gereduceerd tarief van 25 euro en zij doneren rechtstreeks aan ons. De stichting Wilde Ganzen, die wereldwijd armoede bestrijdt, verdubbelt het bedrag na afloop."

De Indiase keuken kent een grote verscheidenheid aan smaken. Er wordt vaak gebakken in geklaarde boter (ghee) en veel gewerkt met specerijen en verse kruiden waarvan mengsels (garam masala's) worden gemaakt. Bij Curry's in Kralingen wordt tijdens dit event onder meer een voorgerecht geserveerd van gegrilde coquilles op een bedje van gepofte paprika, knoflook en verse rode pepertjes.

www.indiaculinairweek.nl

Een van de gerechten bij de India Culinaire Week.
FOTO CURRY'S

LANGUAGE: DUTCH; NEDERLANDS
11 November 2014