


PROEF DE CULTUUR

EETPLEIN



**Djemaa
el Fna**

ROTTERDAM

MUZIEK, THEATER & FILM, COMEDY & SPOKEN WORD,
LITERATUUR, CULINAIRE TALKSHOWS EN MASTERCLASSES & WORKSHOPS

WWW.EETPLEINROTTERDAM.NL

INHOUDSOPGAVE

<i>Marhaba! Welkom op Djemaa el Fna – Eetplein Rotterdam 2016!</i>	3
In gesprek met de ondernemers van Djemaa	4
Openingsact <i>Shéhérezade</i>	7
Muziek	8
Theater	12
Korte film <i>De dominospeler</i> van Hakim Traïdai	13
Comedy & Spoken Word	14
Blokkenschema	16
Literatuur	18
Culinaire Talkshows & Masterclasses	22
Recepten	26
Workshops/KIDS	30
Plattegrond	achterkant programmaboekje

MARHABA! WELKOM!

Net als haar inspiratiebron in Marrakesh is Djemaa el Fna Rotterdam een plein vol met verhalenvertellers. De schrijver die voordraagt, de artiest die muziek maakt en de chef die recepten bereidt uit zijn geboortedorp: allemaal delen ze hun verhaal met het publiek. Dit programmaboekje moet dienen als leidraad voor het festival. Alle muziek, theater & film, comedy & spoken word, literatuur, culinaire talkshows en masterclasses & workshops zijn erin terug te vinden. Programma geschikt voor kinderen is te herkennen aan de stempel: **KIDS**

Voor de een is alles nieuw op Djemaa el Fna Rotterdam, voor de ander voelt het als thuiskomen, maar voor iedereen is er genoeg nieuws om van te proeven en te ontdekken. Dus wees welkom en proef de cultuur!



IN GESPREK MET ...

Op Djemaa el Fna Rotterdam vind je drie verschillende markten: de Souk (waar je geweldig kunt shoppen), de Foodmarkt (waar je heerlijk kunt eten) en een nieuwe toevoeging: de Ambachtsmarkt (met ambachtslieden en workshops). Drie ondernemers, van iedere markt één, vertellen hun verhaal.



MOHAMED EN CORRIE

verkopen sieraden, riemen en tassen op de Souk. Mohamed komt uit Marokko en viert in 2016 dat hij vijftig jaar in Nederland is. Corrie komt van Rotterdam-Zuid. In 1973 leerden ze elkaar kennen in een bar-dancing aan de Coolsingel. Inmiddels zijn ze al meer dan veertig jaar getrouwd. Sinds zijn pensioen staat Mohamed op de Afrikaandermarkt en ook al drie jaar op Djemaa el Fna Rotterdam. Het is een hobby. Wat ze er zo leuk aan vinden? “De sfeer en de mensen, daar gaat het om.”

ABDERRAHIM BOUNA

is de imker van de Ambachtsmarkt en al jaren de stads-imker van Rotterdam. Van de Hoeksche Waard tot Schiebroek: overal heeft hij bijenkasten staan. Bij Abderrahim en zijn collega-ambachtslieden kun je alles leren over prachtige beroepen die je steeds minder vaak ziet. Zoals houtbewerken, keramiek en leerlooien. Ambacht is een essentieel onderdeel van Djemaa el Fna Rotterdam, vindt hij, mede omdat dit op het plein in Marrakesh ook zo is. “Door deze uitstervende beroepen in leven te houden, bewaken wij cultureel erfgoed.”

SOMAYA BENDIMYIA

kookt op de Foodmarkt en is ondernemer in hart en nieren. “Ondernemerschap betekent voor mij vrijheid en voldoening.” Ze ziet het leven als een uitdaging en duikt overal met volle overtuiging in. Onder de naam Al Amber staat Somaya nu al drie jaar op Djemaa el Fna Rotterdam. Maar voor zóveel mensen koken, lukt natuurlijk niet alleen. Dus doet haar hele familie mee. “Zo wordt het één groot feest!”



Groeten uit ROTTERDAM

SRMT Register Makelaars & Taxateurs heet u van harte welkom in Rotterdam. Wij helpen graag bij (ver)koop van uw huis, taxaties of andere uitdagingen. Neem gerust vrijblijvend contact met ons op.



Makelaars & Taxateurs - www.srmtonline.nl



OPENINGSACT

Shéhérezade is een live performance van operazangeres Lotte Bovi. Videokunstenaar Marieke van der Lippe en specialist in 3D-mapping Olivier Scheffer maakten de visuals, die geprojecteerd worden op de monumentale drijvende jurk van Lotte Bovi. De performance is gebaseerd op *Shéhérezade*, de compositie van Maurice Ravel uit 1903. Pianist Kees Wieringa bewerkte de originele partituur tot een nieuwe compositie, die zich beweegt van conventioneel klassieke naar moderne muziek vol Arabische ritmes en harmonieën. De 3D-projecties zijn geïnspireerd op Arabische ornamenten en Europese moderne kunst.

vrijdag | Fontein, 22:00



MUZIEK

Het muziekprogramma van Djemaa el Fna Rotterdam zoekt ook dit jaar de grenzen op tussen traditie en experiment en brengt Rotterdamse partijen die mooie dingen doen samen op het plein. Jong talent staat naast de gevestigde orde, elektronica naast akoestisch geluid en synthesizer naast *darbuka*.



CODARTS TALENT

In samenwerking met de afdeling Wereldmuziek van Codarts presenteert Djemaa el Fna Rotterdam twee keer een talent: muzikleraar, songwriter en uitvoerende muzikant Serhat Aydogan en de gedreven flamenco-formatie Flamenco de la Frontera.

vrijdag | Serhat Aydogan:
't Plein, 17:20, Fontein, 18:00
Flamenco de la Frontera:
't Plein, 18:10, Fontein, 19:00

zaterdag | Serhat Aydogan:
't Plein, 13:30, Fontein, 14:10
Flamenco de la Frontera: 't Plein,
14:30 en 15:30, Fontein, 16:40

zondag | Flamenco de la Frontera:
't Plein, 17:00 en 19:00

KASBA

Kasba is de Nederlands-Marokkaanse stem van het midden. De band brengt een energieke cross-over van Noord-Afrikaanse en westerse muziek, met maatschappelijk geëngageerde teksten. Kasba werkte samen met tal van artiesten zoals Paul de Leeuw, het Metropole Orkest, Frank Boeijen en BLØF. Stilzitten is er niet bij als deze 9-koppige band zich in beweging zet, dus Rotterdam: zet je schrap!

vrijdag | 't Plein, 19:00, 20:00
en 21:00

DAKKA INARA

Waar de muzikanten van Dakka Inara ook zijn, zij maken er een feestje van. Vanaf de eerste editie van Djemaa el Fna – Eetplein Rotterdam hebben ze dat dubbel en dwars bewezen. De sfeermakers met hun oorspronkelijke Arabische instrumenten mogen ook dit jaar niet ontbreken. Ze stoppen pas als alle handjes in de lucht zijn en alle voetjes van de vloer. Kom en ervaar het zelf.

zaterdag | 't Plein, 16:30 en 17:30
zondag | 't Plein, 16:00 en 18:00
| Fontein, 17:00 en 19:00

MAGHREB TALENT

Maghreb Talent is een kweekvijver waar jong talent van amateurkunst naar vakopleiding en vervolgens naar professionalisering begeleid wordt. Vanuit de passie hen een kans te geven om met hun roots in aanraking te komen, worden drie talenten gepresenteerd. Met onder anderen Numidia El Morabet, dochter van de bekende muzikant Ba Rachid en in 2015 finalist van *The Voice Kids*.

zaterdag | Café el Fna, 17:50

JUGURTHA ^(FRA)

Jugurtha maakt oriëntaalse deep house. Het duo uit Frankrijk combineert op ambitieuze wijze legendarische oosterse en Berbermuziek met moderne elektronische muziek. Jughurta leeft voor het ontmoeten van nieuwe mensen en het geven van intense concerten. Na een tour in Tunesië is Djemaa el Fna Rotterdam aan de beurt. *Dit concert werd geprogrammeerd i.s.m. het Atlas Electronic Music & Arts Festival.*

zaterdag | 't Plein, 20:00

DJ MPS PILOT

DJ mps Pilot is een van Nederlands' bekendste dj/producers op het gebied van tropical/wereldmuziek. Door zijn vele reizen en interesse voor grensverleggende dance ontstaan kruisbestuivingen en afsplitsingen in alle mogelijke richtingen en tussen allerlei verschillende moderne genres. Dj mps PILOT brengt deze in kaart met geraffineerde en eigentijdse mixen van niet-westerse muziek.

zaterdag | 't Plein, 21:00

AL WAHDA AFRAH & MUSIC GENERATIONS

Talent voor gastvrijheid brengt verschillende Rotterdamers samen, zoals de kinderen van koor Al Wahda Afrah, vluchtelingen en de zangers van Music Generations – jong en oud. Samen brengen zij een concert in hiphop, zang, spoken word en *anasheed* met als thema: gastvrijheid.

zondag | 't Plein, 14:00 en 15:00

DUO SAMSA

Onder de naam Duo Samsa spelen Samira Dainan en Dieter van der Westen eigen akoestische Noord-Afrikaanse liedjes. Zangeres en schrijfster Samira Dainan verzorgt de teksten en zangmelodieën, de muziek wordt geschreven en gearrangeerd door Dieter van der Westen. Het duo speelt in theaters en op festivals en literaire events in Nederland en Marokko.

zondag | Café el Fna, 18:20 en 19:20

AIN SBILIA ^(MAR)

Ain Sbilila is in 2003 opgericht met als doel de traditionele dans en muziek uit de regio Debdou in Marokko uit te dragen in binnen- en buitenland. De groep uit Marokko bestaat uit negen muzikanten en speelt onder andere de traditionele *reggada*. Ain Sbilila organiseert ook jaarlijks een festival in de regio waar verschillende soorten muziek te horen zijn.

zondag | 't Plein, 20:00 en 20:40



PREVIEW THEATER ZUIDPLEIN

Vrijdagavond presenteert Theater Zuidplein in Café el Fna previews van voorstellingen uit het gloednieuwe theaterseizoen. Laat je verrassen door optredens van onder anderen Soufiane Moussouli. Na een geslaagde vuurdoop op Djemaa el Fna Rotterdam in 2015 keert de talentvolle verteller terug met nieuwe, krachtige verhalen over vriendschap en geluk.

vrijdag | Café el Fna, 17:40, 18:30, 19:30 en 20:30



Bij Theater Zuidplein zie je de mooiste voorstellingen. Dit zijn onze tips:

Jihad de voorstelling, 8 december 2016

De meisjes van de kapsalon, 17 maart 2017

Soufiane Moussouli, 21 april 2017

Rajae El Mouhandiz, 27 mei 2017

De Man is Lam, 11, 12 en 13 mei 2017

Voor meer informatie, zie www.theaterzuidplein.nl.



DE DOMINOSPELER

De dominospeler gaat over opa Laid en zijn kleinzoon Aziz. Terwijl de familie steeds meer worstelt met de dementie van opa, verlangt hij vooral terug naar zijn geboortedorp. Het spelen van domino en de vriendschap met zijn kleinzoon houdt hem op de been. Het scenario en de regie voor deze korte film is in handen van acteur Hakim Traïdia, die op zaterdag ook een kinderworkshop filmmaken geeft.

vrijdag | De Tent, 19:30 | zaterdag | De Tent, 16:30 | zondag | De Tent, 16:30

Voor informatie over alle workshops, zie pagina 30.

COMEDY & SPOKEN WORD

Het Comedy & Spoken Word-programma van Djemaa el Fna Rotterdam laat de diversiteit in de podiumkunsten zien. Samen met de comedians en entertainers Yahia Yousfi en Samir Fighil dompelt de Rotterdamse dichter en woordkunstenaar Derek Otte het publiek onder in een bad cultuurverschillen. Met grappen, grollen, gedichten en eigenzinnige taaltovenarij, telkens in rondes van ongeveer een half uur. Kom je buikspieren trainen, hoor die hersens kraken en laat je vooral door niemand uit De Tent lokken!

vrijdag | De Tent, 17:30, 18:30 en 20:30

zaterdag | De Tent, 17:30, 18:30, 19:30 en 20:30

zondag | De Tent, 17:30, 18:30, 19:30 en 20:30



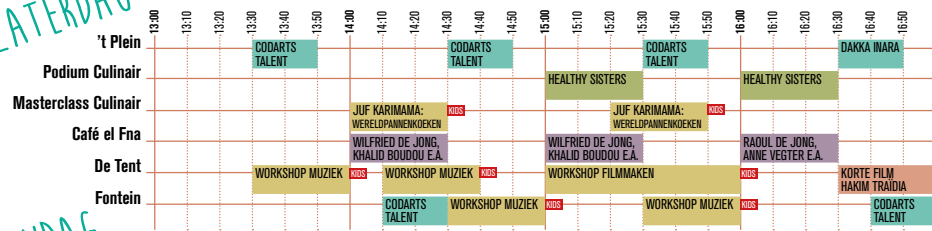
TURKEN DIE VAN ROTI HOUDEN, MAROKKANEN DIE PASTECHI ETEN, ANTILLIANEN DIE DÜRÜM HALEN, SURINAMERS DIE TAJINE PROBEREN EN IK DIE ALLES EET, TERWIJL IK ONDERTUSSEN RECLAME MAAK VOOR ANDIJVIESTAMPPOT. IK HOU D'R VAN. IK HOU VAN D'R, VAN NEDERLAND. INCLUSIEF ALLE INVLOEDEN DIE HAAR TOT HAAR MAKEN. EN MIJ TOT MIJ. | DEREK OTTE

PROGRAMMA

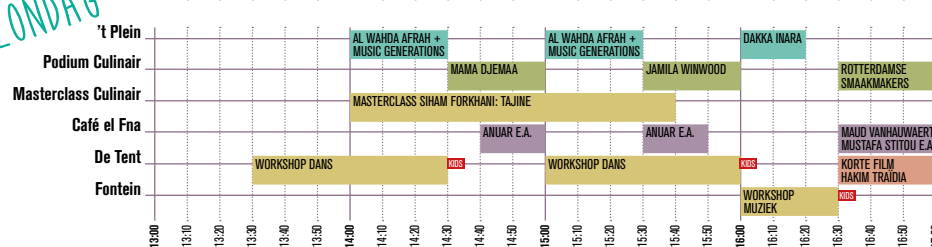
Naast de activiteiten voor kids in dit schema, vinden er op zaterdag en zondag tussen 13:00 en 18:00 doorlopend activiteiten plaats voor onze jongste bezoekers.

MUZIEK
COMEDY & SPOKEN WORD
CULINAIRE TALKSHOWS
LITERATUUR
THEATER & FILM
MASTERCLASSES & WORKSHOPS
VOOR KINDEREN **KIDS**

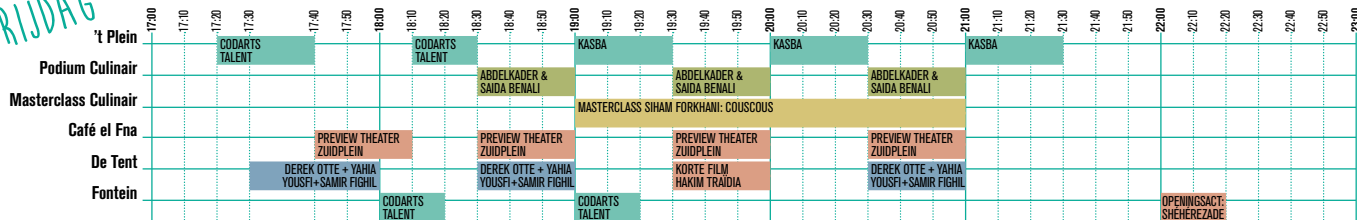
ZATERDAG



ZONDAG



VRIJDAG





LITERAIR PROGRAMMA

Het literair programma van Djemaa el Fna Rotterdam zoekt een gezonde balans tussen opkomend talent en ervaren artiesten. De literaire kopstukken Wilfried de Jong, Anne Vegter en Anuar nemen op zaterdag- en zondagmiddag jong talent bij de hand en dragen het publiek aan hen over.

WILFRIED DE JONG

Wilfried de Jong (1957) is theater- en televisiemaker en schrijver. Toen hij op zijn zeventiende van het atheneum afzwaaide, stelde hij zijn studiekeuze een jaartje uit en ging naar een kibboets. Weer in Rotterdam zat hij drie en een halve maand bij zijn ouders thuis in een donkerbruine draaistoel naast de pick-up voor het raam en dacht na. Hij kwam tot de geruststellende gedachte dat hij zijn leven zelf kon beïnvloeden en dat het wel in orde zou komen. Inclusief twijfel en chaos, want dat hoort bij hem.

zaterdag | Café el Fna,
14:00 en 15:00

KHALID

BOUDOU

Khalid Boudou (1974) is geboren in Marokko. Hij schreef theaterstukken voor onder andere muziektheatergroep Briza en verhalen en artikelen voor *NRC Magazine*, *Esquire* en *de Volkskrant*. Zijn debuutroman *Het schnitzelparadijs* werd in 2002 bekroond met het Gouden Ezelsoor, de jaarlijkse prijs voor het best verkochte debuut. Het boek is vertaald in het Italiaans, Engels en Duits en werd in 2005 succesvol verfilmd door Martin Koolhoven. Jongerenroman *Pizzamaffia* werd bekroond met de

Debuutprijs van de Jonge Jury en is ook verfilmd. Zijn recept tegen een rothumeur is seks, koffie, muziek en Bukowski. In die volgorde.

zaterdag | Café el Fna,
14:00 en 15:00

RAOUL DE JONG

Raoul de Jong (1984) is schrijver, programmamaker, danser en levensgenieter. Hij maakte items voor *Café de Liefde* van de VPRO en schreef en regisseerde het programma *Iedereen kan dansen* voor Villa Achterwerk. Raoul de Jong schreef columns en publiceerde vijf boeken. Met *Stinknegers* won hij de Dick Scherpenzeelprijs. Zijn meest recente

boek *De grootsheid van het al*, over de wandeltocht van zijn voordeur in Rotterdam naar zijn moeder in Marseille, werd genomineerd voor de Bob den Uyl Prijs 2014 en bekroond als Beste Rotterdamse Boek 2015. Deze sympathieke Rotterdammer wil al schrijvend de wereld romantisch maken.

zaterdag | Café el Fna,
16:00 en 17:00

ANNE VEGTER

Anne Vegter (1958) is dichter, prozaïst en toneelschrijver. Zij debuteerde in 1989 met het kinderboek *De dame en de neushoorn*, dat meteen werd bekroond met de Woutertje Pieterse Prijs.

In 1991 publiceerde Vegter haar eerste gedichtenbundel *Het veerde*. Uit kinderboeken nam ze de illustraties en wonderlijke taal mee. In 1994 debuteerde zij als prozaschrijver met de verhalenbundel *Ongekuiste versies* en twee jaar later schreef ze haar eerste toneelstuk *Het recht op fatsoen*. De scheidslijnen tussen de verschillende genres houdt ze zo vloeiend mogelijk. In 2013 werd Anne Vegter benoemd tot Dichter des Vaderlands.

zaterdag | Café el Fna,
16:00 en 17:00

ANUAR

Anuar (1978) is cabaretier, (tekst)schrijver en pro-

grammamaker. Met roots in Marokko groeide hij op in de Utrechtse wijk Overvecht. Anuar won in 2004 het Rotterdamse cabaretfestival Cameretten. Hij is snel, heeft lef en staat ergens voor, en vooroordelen tussen Marokkanen en Nederlanders komen veelvuldig terug in zijn theatershows. Als comedian en tekstschrijver leverde de rasverteller en innemende grappenmaker talrijke bijdragen aan bekende tv-programma's, zoals *Raymann is Laat*, *The Comedy Factory* en *De Dino Show*. Anuar debuteerde in 2015 met zijn roman *Op zoek naar mijn voorhuid*. Sindsdien is Jörgen Raymann fan voor het leven.

zondag | Café el Fna,
14:40 en 15:30

MUSTAFA STITOU

Mustafa Stitou (1974) is geboren in Marokko, groeide op in Lelystad en studeerde geschiedenis en filosofie in Amsterdam. In 1994 debuteerde hij met de dichtbundel *Mijn vormen*. Het Scapino Ballet Rotterdam voerde in 2001 een choreografie van Nanine Linning uit op basis van enkele van Stitous gedichten en voor de Filmmuseum Biënnale 2003 schreef hij teksten bij zwijgende filmbeelden. In 2004 werd zijn dichtbundel *Varkensroze ansichten* bekroond met de VSB

Poëzieprijs. Stitou wordt wel beschouwd als een van de belangrijkste dichters van zijn generatie. In 2009 werd hij benoemd tot Stadsdichter van Amsterdam.

zondag | Café el Fna,
16:30 & 17:30

MAUD VANHAUWAERT

Maud Vanhauwaert (1984) is schrijver en tekstperformer. In Vlaanderen wordt zij wel omschreven als een poëzie-cabaretière. Haar debuutbundel *Ik ben mogelijk* verscheen in 2011 en werd bekroond met de Vrouw & Cultuur Debuutprijs. In 2014 verscheen *Wij zijn evenwijdig_*, volgens de rugtekst "een bundel gedichten,

een bochtig verhaal of een kleurrijke optocht van droevige moppen".



CULINAIRE TALKSHOWS

Bekende en minder bekende chefs koken favoriete recepten, live op het Podium Culinaire. Ondertussen vertellen ze over zichzelf en hun relatie tot het gerecht. De drie festivaldagen hebben een eigen thema: vrijdag is traditioneel couscous-dag, op zaterdag maken we zoet en zondag nemen we de tijd voor het bereiden van een tajine.

SAIDA & ABDELKADER BENALI

Met het programma *Couscous à la Casa Benali* neemt het echtpaar Saida & Abdelkader Benali, onder andere bekend van hun kleurrijke kookboek *Casa Benali*, ons mee op reis in de wondere wereld van couscous. Op vrijdagavond stevige kost: een spoedcursus couscous bereiden. Op zaterdagavond de zoete variant van couscous, die in de Marokkaanse keuken als dessert wordt geserveerd.

vrijdag | Podium Culinaire, 18:30, 19:30 en 20:30
zaterdag | Podium Culinaire, 18:30, 19:30 en 20:30

HEALTHY SISTERS

Najima en Rachida staan bekend als de eerste Nederlands-Marokkaanse *health bloggers*. Samen vielen ze 50 kilo af door hardlopen en gezond eten. Ze zijn het levende bewijs dat gezond eten en de Marokkaanse keuken prima samengaan! Tijdens hun programma *Sweet Memories* presenteren zij gezonde versies van zoete Marokkaanse recepten uit hun jeugd.

zaterdag | Podium Culinaire, 15:00, 16:00 en 17:00

JAMILA WINWOOD

Als dochter van een Marokkaanse boer groeide Jamila Winwood op met biologisch eten. Ze keek over de schouder mee wanneer haar moeder en grootmoeder met de oogst traditionele gerechten bereidden. Herinneringen aan haar jeugd en haar latere reizen door Marokko waren de inspiratie voor haar kookboek *Van Tajine tot haverhout*. Zij zal op het Podium Culinaire een tajine bereiden en later op de dag legt ze alles nog eens haarfijn uit in een masterclass. *Voor informatie over alle workshops, zie pagina 25.*

zondag | Podium Culinaire, 15:30

MAMA DJEMAA

Sessies als ode aan de mama's: moeders die zelf in de keuken staan of die de kookkunst van anderen inspireren. Tijdens *Mama Djemaa* gaan we, terwijl er een tajine/stoofschotel staat te pruttelen, luisteren naar verhalen van en over bijzondere moeders.

zondag | Podium Culinaire,
14:30 en 19:30

ROTTERDAMSE SMAAKMAKERS

Culi's, koks en koekenbakkers gaan aan tafel met journalist Lot Piscaer, restaurantrecensent voor AD/Rotterdams Dagblad. Met *Rotterdamse Smaakmakers* uit diverse windstreken praat ze over de liefde voor koken, lekker eten en de factor die ons allemaal bindt: de stad.

zondag | Podium Culinaire,
16:30, 17:30 en 18:30



MASTERCLASSES

Chefs onthullen hun kookgeheimen in culinaire masterclasses naast het Podium Culinaire. Door je online of ter plekke in te schrijven, kun je zelf meedoen en mee-eten, maar je kunt natuurlijk ook gewoon kijken.

DE CHEFS

Velen kennen Siham Forkhani van haar deelname aan *MasterChef Holland*. Juf Karimama is docent en moeder van drie kinderen. Bakken is haar passie. Nadia & Merijn schrijven kookboeken en houden van de mediterrane keuken. Green Delight geeft een masterclass in Aziatische sferen. Jamila Winwood én Maison d'Arabique geven een masterclass tajine.

vrijdag | Siham Forkhani: Couscous, 19:00

zaterdag | Juf Karimama: Wereldpannen-
koeken, 14:00 en 15:20 **KIDS**
Nadia & Merijn: Arabische koekjes, 17:20
Green Delight: Zoete dumplings, 19:00

zondag | Siham Forkhani: Tajine, 14:00
Jamila Winwood: Tajine, 17:00
Maison d'Arabique: Tajine, 19:00

COUSCOUS OP VRIJDAG

BLOEMCOUS MET RUNDVLEES EN TUINBOONTJES is een recept van Jamila Winwood uit haar boek *Van tajine tot haverhout*.

Ingrediënten voor 4 tot 6 personen:

- kokosolie, olijfolie
- 1 kleine rode ui, in ringen
- 300-400 g rundvlees, in kleine blokjes
- ½ bosje peterselie
- ½ bosje koriander
- 2 takjes tijm
- 2 tomaten, gehalveerd
- 1 rode peper, zonder zaadjes fijngesneden
- 1 tl gemberpoeder
- 1 tl kurkuma
- 10 draadjes saffraan
- 5 wortels, in repen
- 100 g gedopte verse tuinbonen
- 1 courgette, in repen
- 1 bloemkool, in stukken
- 1 tl smen

Verhit een lepel kokosolie en een lepel olijfolie in een braadpan en fruit hierin de ui. Voeg het rundvlees toe en bak het in enkele minuten bruin. Knoop de peterselie, koriander en tijm met keukentouw tot een bosje (bewaars eventueel wat kruiden om te garneren). Doe het kruidenbosje samen met de tomaat, rode peper, gemberpoeder, kurkuma en saffraan bij het vlees en bak nog 10 tot 15 minuten. Giet ½ liter water bij het vlees en laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Voeg de wortels en tuinboontjes toe en laat 15 minuten meestoven. Voeg dan de courgette toe en stook ook die nog 15 minuten mee. Maak het gerecht op smaak met zout en peper. Maal de bloemkool in de keukenmachine tot kruimels van couscous-formaat. Bak de bloemcous 3 minuten in een droge koekenpan. Breng op smaak met een beetje zout en smen. Serveer de bloemcous op een mooie tajineschaal. Leg het vlees en de groente erop en giet de bouillon erbij. Garneer het gerecht eventueel met verse kruiden.

ZOETE ZATERDAG

DADELFUDGE MET DADELMELASSE EN DADELS is een recept van Nadia Zerouali en Merijn Tol uit hun boek *Een druppel rozenwater*.

- **Ingrediënten voor 1 flink blok dadelfudge**
- 150 g dadels
- 225 g walnoten
- 200 g bloem
- 100 ml dadelmelasse
- 175 ml arganolie of walnootolie
- zout

Ontpit de dadels. Maal 150 gram walnoten fijn en 75 gram grof. Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de bloem er gelijkmatig over. Rooster de bloem in een paar minuten goudbruin; schep tussentijds geregeld om met een houten lepel en loop vooral niet weg, want het kan snel gaan! Haal de bloem uit de oven en doe hem in een grote pan. Pureer de dadels in de keukenmachine tot een gladde pasta. Meng de bloem met de fijngemalen walnoten, verwarm dit op laag vuur en voeg al roerende de dadelmelasse en arganolie toe. Voeg als de olie is opgenomen de dadelpasta, de grove walnoten en wat zout toe en blijf roeren totdat de 'deegbal' loskomt van de bodem. Vorm met je handen de 'fudge' in een langwerpige blok op bakpapier, maak een mooi patroon met een vork en snijd in vierkanten.

TAJINE OP ZONDAG

VEGETARISCHE TAJINE is een recept van Abdelkader Benali en Saïda Nadi-Benali uit hun boek *Casa Benali*.

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 grote ui
- plusminus 350 g aardappels
- 2 vleestomaten
- 1/2 courgette
- 2 hele hete pepers, rood en groen
- een handje doperwtten (vers of uit de diepvries)
- een handje kalamata-olijven met pit
- 1/2 paprika, in ringen van 1 cm

Charmoula

- 2 el fijngehakte koriander en bladpeterselie
- 1 el citroensap
- 3 knoflooktenen, geperst
- 8 el olijfolie
- 0,75 tl kurkumapoeder
- 0,75 tl gemberpoeder
- 0,75 tl komijnpoeder
- 0,5 tl peper
- 0,75 tl paprikapoeder
- 1 tl zout, of naar smaak
- 130 ml water

Maak de charmoula door alle ingrediënten met elkaar te mengen. Verdeel 1 eetlepel van de charmoula over de bodem van de tajine met een extra eetlepel olijfolie. Snijd de ui in ringen van 2,5 centimeter en bedek hiermee de bodem van de tajine. Snijd de aardappels in plakken van een halve centimeter en leg ze op de uien. Snijd de tomaten in plakken van 1 centimeter en leg ze op de aardappels. Snijd de courgette in plakken van 1 centimeter, leg ze op de tomaten. Verdeel de rest van de charmoula over de groentes. Leg de hele pepers erbovenop. Breng de tajine aan de kook op halfhoog vuur met de deksel erop. Als de tajine begint te pruttelen, draai je het vuur helemaal laag. Laat 15 à 20 minuten zachtjes garen. Voeg de doperwtten, de olijven en de paprika toe en laat de tajine zachtjes 30 minuten doorgaren. Zet de oven op de combinatiestand (grill en hoogste temperatuur). Als de aardappels gaar zijn (prik erin met een vork) zet je de tajine zo'n 10 minuten onder de grill (zonder deksel) of tot de paprika's net beginnen te blakeren. Tip: lekker met een salade, brood en een potje Marokkaanse muntthee.



Waan u een avond in Marokko en beleef de muziek van de vele culturen die het land rijk is. Op zaterdag 22 oktober in Concertgebouw De Doelen in Rotterdam zijn meerdere optredens te beleven met zangers en zangeressen die Andalusische muziek, klassieke Marokkaans-Arabische muziek, opzwevende chaabi volksmuziek en vele andere muziekstijlen ten gehore brengen. Soirée Marocaine is een avond voor wereldmuziek liefhebbers en iedereen met een affiniteit voor Noord-Afrikaanse muziek.

Met optredens van Abderrahim Souiri, Nadia Laaroussi en het Ahaddaf Quartet. Presentatie: Mounir Toub van 24Kitchen. Culinaire versnaperingen en modeshows worden onder andere mogelijk gemaakt door Siham van Masterchef en designer Jamila Toen.

MAGHREBKULTURE.NL



f /MAGHREBKULTURE.NL



f /espressodates

t /espressodates

espressodates.nl

WORKSHOPS/KIDS

Prachtige optredens om je ogen bij uit te kijken en het flessenspel om fanatiek te hengelen. Maar er zijn ook allerlei activiteiten speciaal voor kinderen. Die kun je in dit boekje herkennen aan deze stempel: **KIDS**



ZELF DOEN

Kijken is leuk, maar zelf doen is nog veel leuker! Kom jij ook een film maken met Hakim Traïdia, friet schieten en robots bouwen bij De Speelfabriek, dansen met Awen, brood bakken, schminken en knutselen? Er is ook een workshop muziek maken met Nordin en Safia, en met de *darbuka* van het koor Al Wahda Afrah. **KIDS**

zaterdag en zondag | bij De Tent, 13:00-18:00

EEN VAK LEREN

Op de Ambachtsmarkt kun je mooie beroepen uitproberen. Hoe doen ze dat eigenlijk, arganolie persen, houtbewerken en worsten maken? De stadsimker van Rotterdam legt uit waar honing vandaan komt. **KIDS**

vrijdag, zaterdag en zondag
Ambachtsmarkt, doorlopend

EEN GOED BEGIN IS HET ECHTE WERK

Het Echte Werk is een concept- en ontwerp bureau voor visuele communicatie dat zijn naam eer aandoet.

DITISHETECHTEWERK.NL

COLOFON

PROGRAMMA

Samira Abbadi, Roufaida Aboutaleb, Abderrahim Bouna, Ineke Kruizinga, Monique van Oosterhout, Derek Otte

TEKST & EINDREDACTIE

Saskia Gravelijn, Nikki Kamps

VORMGEVING

Het Echte Werk

PLATTEGROND & BLOKKENSHEMA

Sibe Kokke

FOTOGRAFIE

Fleur Beerthuis, Diego Jansen, Joost Maaskant

MET DANK AAN

Sissy Choi, Joost Maaskant, Lot Piscaer, alle medewerkers en vrijwilligers van Stichting De Loodsen, alle financiers en ondernemers van Djemaa el Fna – Eetplein Rotterdam 2016

