



# NIEUWSBRIEF STICHTING DEL POZO

DECEMBER 2024

## Beste donateur/geïnteresseerde,

Stichting Del Pozo kijkt terug op een inspirerend én betrokken jaar. Yhoseline in Bolivia vond werk, Nanetty in Mali haalde toch haar eindexamen en wij verwelkomden een fijne groep donateurs op onze eerste inspiratiemiddag. We kijken samen met jullie uit naar het nieuwe jaar en wensen jullie hele fijne en liefdevolle feestdagen.

**Ilse, Jeannette, William**

Het bestuur van Stichting Del Pozo onderhoudt het contact met de studenten en probeert met allerlei activiteiten en acties het banksaldo van de stichting te spekken. Zonder geld geen studies!

## INSPIRATIEMIDDAG STICHTING DEL POZO WAS EEN FEESTJE!

Onze eerste **inspiratiemiddag** was een groot succes. Eén van de bezoekers zei "Het is gewoon een feestje!" En dat was het! Het programma was gevarieerd met interactieve en verbindende activiteiten, muziek, lekker eten, een kleine markt met producten uit de landen waar we actief zijn, en natuurlijk verhalen en beelden over onze jongeren. Iedereen heeft kunnen ervaren waar Stichting Del Pozo voor staat en hoe we werken: vanuit relatie en verbondenheid.

Klik **[hier](#)** voor de **video-impressie** van de middag en vind op pag. 2 het recept voor de heerlijke soep uit Bolivia: **Sopa de mani!**



STEUN DEL POZO  
MET SPONSORKLIKS  
**SponsorKliks**

*Gratis sponsoren!*

December is de maand van het kopen van cadeautjes en het **checken van je zorgverzekering**. Doe je dit online, installeer dan **SponsorKliks!** Met iedere bestelling steun je Stichting Del Pozo, èn het kost je niets extra. Op onze **[website](#)** staat precies uitgelegd hoe het werkt en hoe je SponsorKliks kunt installeren. Goed te weten dat noch SponsorKliks, noch Stichting Del Pozo weet wie er iets besteld heeft.

## BESTEL DE ENIGE ECHTE DEL POZO APPELTAART

Jeannette is weer volop aan de bak. Woon je in Bennekom of omstreken, en heb je iets te vieren of gewoon zin in heerlijke appeltaart, app of mail Jeannette en bestel er één: 06 – 20980052 of **[jeannettehogenesch@hotmail.com](mailto:jeannettehogenesch@hotmail.com)**



Onze studenten, dat is natuurlijk waar het allemaal om draait.  
We zijn actief in Bolivia, Mali en Bangladesh. Lees hier hoe het met ze gaat.

## MALI NANETTY WERKT AAN HAAR TOEKOMST



**Nanna en haar vader Baba**

Nanetty uit het stadje Mopti in Mali heeft tot ons aller verrassing haar lyceum-diploma behaald, zoals je in de vorige Nieuwsbrief al hebt kunnen lezen. De omstandigheden waarin zijn niet te benijden: oorlog en (natuur)geweld rondom. Ze is contacten aan het leggen met mensen die haar hopelijk een stap verder kunnen helpen met haar toekomst: rechten studeren om als advocate op te kunnen komen voor vrouwen en kinderen.

## BOLIVIA YHOSELINE HEEFT NU OOK HAAR PAPIEREN BUL!

Yhoseline is al aan het werk en staat ook al geregistreerd als Licenciada in Human Resources. Toch was het nog niet helemaal afgerond. Samen met alle afgestudeerden van 2024 heeft ze eind november tijdens een hele feestelijke ceremonie van de Universiteit haar bul ontvangen. Geweldig om haar zo zelfverzekerd het diploma in ontvangst te zien nemen. Onze Yhoseline!!!!

Yuliana heeft het druk gehad met de afronding van het schooljaar. Zo heeft ze met veel plezier én toewijding een werkstuk gemaakt over breuken. Nu heeft ze lekker vakantie en ziet uit naar het Kerstfeest.



**Yhoseline ontvangt haar diploma**



**Yuliana met het wiskunde project**

## BANGLADESH VIALISA WERKT SAMEN MET MAERSK

Sinds juli 2024 werkt Vialisa samen met Maersk, een groot Deens transportbedrijf. In deze samenwerking selecteert en traint Vialisa kandidaten voor administratieve functies. Het doel is om de kandidaten klaar te stomen voor hun werk bij dit bedrijf. En het is gelukt! In december is de eerste student van ViaLisa gestart met haar nieuwe baan bij Maersk. Del Pozo steunt ViaLisa met de financiering van het salaris van een studentencoördinator.

## RECEPT VEGA SOPA DE MANI UIT BOLIVIA



Voor 4 personen:

- 75 g rauwe witte pinda's (toko)
- 2 groenten bouillonblokjes
- mespuntje kurkuma
- 1 winterwortel
- 3 stelen bleekselderij
- 1 prei
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 200 g diepvries erwtjes
- 4 aardappels
- eetlepel gedroogde oregano
- veel verse peterselie en/of koriander
- olie om te bakken
- peper en zout
- zakje friet-chipjes naturel

Doe de pinda's in een pan, net onder water. Kook 10 minuten. Maal de pinda's met het water in een blender tot een fijne, vloeibare pasta. Voeg water toe als het te droog is. Zet weg. Schil de aardappels en snijdt in twee stukken. Snijdt de groenten in kleine stukjes. Doe olie in een pan met dikke bodem. Bak alle groenten inclusief de aardappels, knoflook en kurkuma al roerend zo'n 5 minuten op middel hoog vuur. Verkrummel de bouillonblokjes boven de groenten en voeg 1 liter heet water toe. Breng aan de kook. Voeg de vloeibare pindapasta toe. Roer goed en laat de soep zo'n 20 minuten op laag vuur koken. Voeg na 15 minuten de bevroren erwtjes toe en kook 5 minuten mee. Voeg tot slot de oregano toe. Proef de soep. Voeg peper/zout naar smaak toe. Serveer de soep met verse peterselie/ koriander, frietchipjes en eventueel sambal.

**¡Buen provecho!**