

Menu Sri Lanka voor nieuwe kleuterschool

SINT-MARTENS-LATEM
Auberge du Pêcheur en ROC
samen in tsoenamiproject

Wie volgende week een hapje gaat eten in het Latemse restaurant *Auberge du Pêcheur*, kan een heerlijk menu uit Sri Lanka kiezen en zo bijdragen voor een goed doel. Het Reis- en Opleidingscentrum (ROC) Gent wil met de winst een tweede kleuterschool bouwen in het door de tsoenami zwaar getroffen gebied.

Sofie VANHERPE

Met maar liefst 300 reis-leiders is het ROC, onderdeel van VTB-VAB reizen, het grootste reis- en opleidingscentrum in Gent. Toen de tsoenami het prachtige Sri Lanka trof, besloten een aantal ROC-reisleiders via de *Sri Lanka-Belgium Association* de handen in elkaar te slaan en geld in te zamelen. De opbrengst, 32.000 euro, ging naar de inwoners van Hikkaduwa, een vissersdorp dat totaal

van de kaart was geveegd en waar voornamelijk vissersweduwes met hun kinderen overbleven. De Sri Lankese staat legde een nieuw dorp aan, *Galagoda*, en in januari opende de nieuwe kleuterschool, betaald met het geld van de ROC-actie, de deuren.

Een nabijgelegen dorp kwam ook aankloppen bij ROC en de vereniging hoopt nu opnieuw voldoende geld bijeen te krijgen om een tweede kleuterschool te kunnen bouwen.

„Kleuterscholen bestaan so-

wieso niet in Sri Lanka”, zegt Karel Peeters, afgevaardigd bestuurder van het ROC. „De vrouwen zorgen voor de kinderen, terwijl de mannen gaan vissen. Tijdens de tsoenami zijn er echter enorm veel vissersmannen omgekomen. De vrouwen moesten dus van de ene dag op de andere kostwinner worden en hoe doe je dat met een paar kinderen thuis?”

Heel gezond

„Vandaar dat we een schoolje lieten bouwen voor zo'n 100 kinderen tussen tweeënhalve en vijf jaar. Twee kleuterleidsters vangen hen tot 17 uur op en de Lions Club van Colombo, de hoofdstad van Sri Lanka, zorgt ervoor dat de kinderen een warme maaltijd krijgen. Dat betekent dat de moeders overdag kunnen gaan werken.”

„Nu willen we een tweede schoolje bouwen. En hoe kan je de Vlaming beter aanspreken dan langs de maag”, lacht Peeters.

Lekkerbekken kunnen van maandag 20 tot vrijdag 24 maart in de Auberge genieten van het *Menu Sri Lanka*. Dat houdt on-

der meer een voorgerecht van gemarineerde scampi in Ceylonthee in, met nadien een curry van kip, rode linzen en spinazie. Als dessert kan je proeven van de typische Sri Lankese zoetigheden. Op vrijdag 24 maart is er een buffetdiner met allerlei lokale specialiteiten. „De winst gaat integraal naar het kleuterschoolproject”, aldus Peeters.

Voor Sisira Mahanagame, chef-kok van het 5-sterrenhotel *Mount Lavina* in Sri Lanka, en zijn vrouw Seetha is het alvast één groot avontuur. „Het is de eerste keer dat ik mijn dorp verlaat”, lacht Seetha. „Onze keuken is heel gezond, heeft alle ingrediënten van de Zuid-Oost-Aziatische keuken, maar is veel minder pikant.”

„Of ik het zie zitten? Natuurlijk, dit is een fantastische ervaring! Alleen zijn de kookpotten veel kleiner dan bij ons”, lacht Mahanagame.

Info: 09-282.31.44 of
www.auberge-du-pecheur.be



Sisira Mahanagame (links) en zijn vrouw Seetha (rechts) krijgen voor hun projectweek de steun van de Auberge-chef-kok (naast Sisira) en de ROC-mensen Karel Peeters en Mia Bogaert. © FREDERIEK VANDE VELDE