

**Unser fair - Weltladen & Café in Aidlingen-Dachtel heißt
Sie herzlich willkommen!**



Liebe Kundinnen und Kunden,

**ab Dienstag, den 2. Juni,
ist auch unser Café wieder für Sie geöffnet!**

Aus Infektionsschutzgründen können wir Sie allerdings

NUR AUF UNSERER TERRASSE
bewirten.

**Im Laden gelten weiterhin die ausgehängten
Schutzbestimmungen!**

Wir hoffen auf Ihr Verständnis
und freuen uns auf Sie!

Unsere Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag: 15-18 Uhr

Freitag und Samstag: 9-12 Uhr

fair & Produkte

Passend zur Grillsaison führen wir die faltbare Kühltasche "Pia"!

Mit guten Kühlakkus ausgestattet, hält „Pia“ nicht nur Ihre Getränke, sondern auch die Grillprodukte frisch!



Diese Kühltasche wurde von „Creative Handicrafts“ in Indien hergestellt. Die Organisation setzt sich für Frauen in Mumbais Slums ein, indem sie mit verschiedenen Frauenkooperativen zusammenarbeitet.

Die Kühltasche wurde aus 100 % Baumwolle und mit einer innenliegenden Aluminiumbeschichtung gefertigt.

Wir führen die Tasche **in zwei Größen**: in 40 x 26 x 30 cm für 29,90 €

und in 29 x 19 x 20 cm für 19,90 €

fair & Aktionen

Wunderbar - MANGOS aus Burkina Faso!

Trotz Coronakrise konnte auch in diesem Jahr der Verkauf von frischen Mangos aus Burkina Faso in unserem Kirchenbezirk wieder erfolgreich organisiert werden. Viele von Ihnen werden die außergewöhnlich süßen Früchte genossen haben.

So haben auch Sie dazu beigetragen, dass in Burkina Faso für ein weiteres Jahr Schulspeisungen und Lehrergehälter an Grundschulen mitfinanziert werden können! Viele Kinder danken es Ihnen!

Wussten Sie übrigens, dass wir **das ganze Jahr über getrocknete Mangos** und auch Einkaufskörbe **aus Burkina Faso** verkaufen?

Probieren Sie die **getrockneten Mangos**, die man einfach **als Snack** knabbern oder aber zu Leckereien **verbacken** und **verkochen** kann.



Dieses Rezept wird Sie überraschen!



Grundrezept:

Mangokonfitüre

1 Pack. getrocknete Mangos*, z.B. aus Burkina Faso

$\frac{3}{4}$ l – 1l Orangensaft* (oder Wasser)

Gelierzucker 2:1 = 500g oder 1:1 = 1kg

Mangos in der Flüssigkeit für ein paar Stunden einweichen, die Masse mixen und mit dem Zucker nach Anweisung auf der Gelierzuckertüte kochen.

Es gibt vielfältige Variationsmöglichkeiten:

- andere Säfte, z.B. Quittensaft, verwenden
- Banane, Zitronensaft, Ingwer, oder Rhabarber dazugeben

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

Zutaten mit Sternchen * erhalten Sie im fair.

Wir schenken Ihnen ab Freitag, dem 29. Mai eine kleine Kostprobe dieser hausgemachten Mangokonfitüre.

Lassen Sie sich davon fairführen!

fair & Wissen

Informationen zu „Creative Handicrafts“

Neben der Produktion und dem Verkauf fair gehandelter Textilprodukte, leistet **die Organisation „Creative Handicrafts“** eine **umfassende Sozialarbeit in verschiedenen Teilen Mumbais**. Sie **unterstützt Frauen ohne Ausbildung**, die in den Slum-Stadtteilen leben. Dadurch können sie **ökonomisch auf eigenen Füßen stehen**.

Die Produktion findet an verschiedenen Standorten statt, die direkt in den Slums der Metropole liegen. Dieses Konzept wurde bewusst entwickelt. Denn allein die Anreise zum Arbeitsplatz stellt für viele Frauen mit kleinen Kindern eine große Hürde dar. **An die Produktionsstätten sind durchgängig Betreuungseinrichtungen für Kleinkinder angeschlossen.**

Kontakt

E-Mail: info@fair-aidlingen.de

www.fair-aidlingen.de

Verantwortliche für Textinhalte und Fotos: Rita Binder