

WAITIKUBULI

Nyhetsblad från Vänskapsföreningen Sverige-Dominica
Årgång 16, Nummer 2

www.swedom.org
Redaktör Berith Granath, tel 08 643 26 80, berith.granath@telia.com

Plusgiro 94 28 31-9
Juni 2012



Ordföranden har Ordet

Hej alla SWEDOM:s medlemmar!

Sommarvärmen har låtit vänta på sig men den kommer säkert med besked snart. Jag börjar med att tacka för förtroendet att få vara ordförande ett år till och hoppas att vi tillsammans kan hitta nya former för att stärka banden mellan Sverige och Dominica.

Regeringen på Dominica har tagit ett lån från National Bank of Dominica på 20 miljoner ECD för att finansiera viss statlig verksamhet. Minister Ambrose George anger att lånet syftar till att alla åtaganden kan garanteras och att den statliga ekonomin är i balans. Bl.a. ska lånet garantera att den grundläggande sjukvården är skyddad. Oppositionsminister Norris Prevost har framfört att en del av lånet borde gå till att restaurera Roseau Cathedral.

Turismen i Dominica har tyvärr minskat i omfattning p.g.a. att de större kryssningsfartygen

minskat sina besök på Dominica. Minskningen uppgår till ca 30.000 besökare under 2011. Även antalet övernattande minskade med ca 6.000 personer 2011. Dominica har fått sitt första casino. Det ligger i Castle Comfort. Spännande och se hur det utvecklas.

Helgen den 25-26 augusti kommer föreningen att arrangera ett medlemsmöte i Göteborg. Vi kommer att besöka Nya Älvsborgs Fästning och ha en gemensam middag i Göteborg. Ni kan läsa mer om detta i medlemsbladet. Jag hoppas att det blir en bra anslutning. Det var många år sedan vi anordnade ett medlemsmöte i Göteborg och jag är glad över att medlemmarna med västkustskoppling inte behöver ha så lång resväg.

Jag önskar er och era familjer en fin sommar!

Ruthine

o o o o o o o o o o o o o o o

Medlemsmöte Göteborg Lördag 25 augusti



Det är hit vi ska på vårt medlemsmöte, till Nya Älvsborgs Fästning, lördagen den 25 augusti.

Läs mer på sista sidan.



Get ready, get set...cook! A brand new cooking competition series comes to BBC America this spring, packed with equal parts adventure and flavor!

"No Kitchen Required" is an original, unscripted series that follows three chefs who are dropped off in remote locations where they must work with the locals to hunt, forage and collect ingredients for a locally-inspired meal.

Perry Simon, General Manager, Channels, BBC Worldwide America calls the show, "...a unique hybrid food/travel/adventure show that gives our audience fascinating insights into diverse cultures..."

Join New York restaurateur Michael Psilakis, first ever "Chopped" Grand Champion chef Madison Cowan and international chef Kayne Raymond as they prepare dishes from ten very different and remote locations including Dominica, New Zealand, Belize, Fiji, Chiang Dao, Thailand, Koh Lanta, Thailand, as well as Hawaii, New Mexico, Louisiana and Florida.

Each chef is free to choose the indigenous ingredients he wants to use—the challenge comes when he must acquire and prepare the ingredients in the same manner as the locals. The chefs' meals will ultimately be judged by the community and one will be chosen as winner in each episode.

Dominica

In the first episode of this adrenaline-inducing series, the chefs rappel into the lush land of the Caribbean island, Dominica. Equipped with only their knives and secret ingredients of choice, they are warmly welcomed by host Dr. Shini Somara and the Kalinago community.



Fest hos
Kalinago

After a traditional performance by the locals and an exquisite feast, the chefs set out in search for the ingredients for their meals. But before they can dish up the catch of the day, they must first master spearfishing, track a manioc through the dense jungle, blindly hunt for crustaceans in dangerously murky waters and forage for tropical fruits and root vegetables like coconuts and yams.

Combining these ingredients to create a delectable feast for their hosts proves to be a daunting task against the wind and rain on the unpredictable island. The chefs struggle just to keep their fires going, not to mention creating a winning meal before time runs out.

The menus from Dominica

Michael's Menu

Personal item: Olive oil

1. Grilled amberjack with avocado and tropical fruits
2. Poached sea bass in coconut milk, lime and cilantro
3. Grilled fish with confit tomato, green onions and garlic
4. Braised snapper with annatto
5. Salad of yams, grapefruit and chilies
6. Ash-roasted breadfruit



Madison's Menu

Personal item: Self-raising flour

1. Braised maniocou and breadfruit parcel
2. Calliloo soup
3. Coconut and plantain bread
4. Tropical fruit salad with mint and sea salt
5. Sorrel and chili water



Kayne's Menu

Personal item: Coconut milk

1. Freshwater snail, crab and crayfish coconut curry
2. Traditional roasted crayfish soup
3. Crayfish ceviche
4. Grilled crayfish with pineapple grapefruit and mint cilantro salsa
5. Green banana cooked in lime and coconut milk
6. Sorrel holiday drink
7. Cocoa bean dessert

www.bbcamerica.com/no-kitchen-required/guide/season-1/episode-1/

Tillbaka till Dominica efter sju år

I 20 år har vi rest sammanlagt ett tiotal gånger till Dominica med mer eller mindre jämna mellanrum. Senast vi var på Dominica var 2005. Vi hade visserligen bokat resa 2007 också, men då fick vi avboka resan eftersom man oväntat infört visumtvång under en period.

Vår resa gick t o r via Landvetter - London - New York – Barbados - Dominica, eftersom det var billigast och gav oss en möjlighet att göra uppehåll både på Barbados och i USA. Vi möttes av familjen Younis när vi kom till Melville Hall. Väl i Scott's Head inkvarterade vi oss i William Lewis hus. Vi trivdes bra i huset (bortsett från ett litet inbrott) och tyckte det var trevligt att vara mitt i byn, även om det tog tid att vänja sig vid den ständiga högtalarmusiken från grannbaren. Men vi gillar ju västindisk musik så vi vande oss. Dagarna var härliga, vackert väder, fint bad och trevliga möten efter Baystreet. Vi åkte ofta in till Roseau och gick runt där, träffade bekanta och mailade. Roseau verkade mer tilltalande än tidigare. Renare och fler butiker och den gamla ruinen vid Old Market har blivit en trevlig bar med Wifi, vilket för övrigt fanns på många restauranger.



För första gången kunde vi delta i Karnevalen, vilket var en upplevelse. Även om vi inte uppskattar dessa miljontals watt som sprids från vissa lastbils högtalare så är dräkterna och danserna en upplevelse. En av årets nyheter vara en kinesisk grupp som gick under parollen Friends forever.

Kalypsoävlingen hade hög klass i år och kalypsokingen Dice vann med låten "Teacher" - en fantastisk hyllning till lärarkåren. Undrar om det skulle kunna bli en hit i Sverige? Lyssna själva: <http://www.avirtualdominica.com/calypso.cfm>



Middag på Rogers bar med vännerna från Scott's Head, luncher o middagar hos goda vänner och utflykten med familjen Younis på norra delen av ön var några av höjdpunkterna. Mero med den fina stranden hörde också dit.

Sista veckan hyrde vi bil hos Best Deal och bodde hos Charles o Margret i Crayfish River hotell. Vi blev mycket väl mottagna och fick bl a en mycket trevlig och intressant guidad tur runt i reservatet av Charles. Charles och medhjälparen "Small" (som bl a hade varit med i filmerna Pirates of Caribbean) svarade för den utsökta maten. Vi testade också Waitikubuli Trail en bit, vandringsleden som går över hela ön och som skulle kunna bli något som attraherar äventyrare från hela världen.



Vi hade som vanligt med oss fina upplevelser och minnen från Dominica. Utvecklingen var påtaglig under de sju år som gått sedan vi senast var där (inte minst vad gäller infrastrukturen), och det mesta verkade i positiv riktning. Det som gav en dålig eftersmak var att några turister blivit angripna. Alla månade om turisterna, som ju blivit en avgörande inkomstkälla efter banantiden, men det finns en kriminalitet som riktar sig mot turister, som verkar mer förekommande nu än tidigare. Fler talade mer eller mindre initierat om ökad korruption, sannolikt som en följd av bistånd från olika länder, där pengar strömmar i olika mer eller mindre synliga fåror. En företeelse som väl gäller i ganska många länder, tyvärr.



Nu siktar vi på en ny resa till nästa karneval 2013 tillsammans med sju goda vänner som inte varit på Dominica tidigare. Vi hoppas alla kommer att få en trevlig och minnesvärd upplevelse.

Vi som reste var Doris o Rolf Johansson.



Medlemsmöte Göteborg lördag 25 augusti



Välkommen till Nya Älvsborgs Fästning, ett av västkustens populäraste utflyktsmål. Båtturen är 30 minuter från Lilla Bommen och på plats får du uppleva levande historia.

Strömma Skärgårdsbåtar tar oss med på en tur genom Göteborgs fascinerande hamn, inte bara den inre utan även den yttre hamnen, ut till fästningsön.

Upplev en levande historieföreställning på Älvsborgs Fästning.

Följ med på en överraskande tidsresa från 1500-talet fram till idag.

Låt dig "fångas", inspireras och förbryllas över att möta t.ex. Christian IV av Danmark eller Amiral Peder Tordenskiöld som för övrigt inte alls kommer från Danmark.

Och vem i hela friden är Christen Andersson? Men vad gör dom här egentligen, och särskilt nu 2012. Det här och mycket mer får man veta i en levande historia föreställning på Nya Älvsborgs Fästning.

På ön finns även ett café, liten hantverksbod och promenadvägar från vilka du kan njuta av omgivningarna.

Välkommen!

Program

13.15	Avfärd från Lilla Bommen med Strömma
13.45	Ankomst Nya Älvsborgs Fästning C:a 30 minuters guidning
14.30-16.00	Medlemsmöte med fika
16.00	Fri tid
16.30	Avfärd från Nya Älvsborgs Fästning
17.00	Ankomst Lilla Bommen
19.00	Gemensam middag på Restaurang Simba African & Caribbean Food
Kostnad	160 kr för båttutflykten (SWEDOM står för medlemsmöteskostnaderna inkl. fika) Middagen (förrätter 59 – 65 kr, huvudrätter 85 – 189 kr)

Simba
Lilla Bommen/holmen
Sankt Eriksgatan 3

Tel 031 13 00 02



Mitt emot Göteborgs Operan ligger denna restaurang som erbjuder internationella rätter med tyngdpunkt från Afrika. Med andra ord får du smaka på exotiska, karibiska, och afrikanska smaker. Exempelvis Etiopiskt kycklinggryta i het peppar sås som serveras med Injera och äts med händerna. Halstrad Svärdfisk med färsk ananas eller chilifräst krokodil. Till vår grill corner har vi exotiska köttträtter som Antilopfilé, Zebra, och Kamelytterfilé. Skölj ner maten med en god öl, det finns ett stort utbud av öl från Afrika och Karibien. T.ex från Etiopien, Kenya, Trinidad och Kuba, föredrar du vin varför inte testa våra marockanska nyheter.

Det karibiska och det afrikanska köket har mycket gemensamt. Vi ger er det bästa från båda sidorna av Atlanten. Vi vill erbjuda en kulinarisk resa där ni väljer destinationen.

Välkommen!



Det är på Simba vi ska äta middag.

Vill du se vilken meny restaurangen har kan du titta på:

<http://gastogate.com/restaurang/restaurangsimba/page/4>
eller googla på Simba.

Anmälan

Anmäl dig till Ruthine Strindholm senast den 10 augusti, men helst före semestern. Anmälan gäller både båttutflykten med medlemsmötet och middagen på Simba.

Styrelsemöte söndag 26 augusti

Styrelsen har ett möte på förmiddagen den 26 augusti för att bl.a. diskutera de förslag som medlemsmötet föreslagit dagen innan. Styrelsemötet hålls i Göteborg.



SWEDOM:s styrelse 2012

Ruthine Strindholm, ordförande.

Tel 08 774 43 32, e-post rstrindholm@yahoo.com.

Jan Ekholm, kassör. Tel 08 774 43 32, e-post

0708233340@euromail.se.

Lars Berg, medlemsansvarig, Ingall Berg, sekreterare

Tel 08 560 324 35.

E-post lars.berg@spray.se, lill.berg@spray.se.

Rosa James och Berith Granath är också ordinarie ledamöter.

Birgitta Brydolf, Annika Stolk, Gunnel Tollmar, Anders

Wretling, Liz Wretling och Lars Örtemark är suppleanter.