

Onsdag 14. januar 2015 hadde vi vårt 8.treff i kvinner til kvinner. Det første i 2015. Denne gang hjemme hos Dora.

Tema: Dialog og samhandling mellom ulike kulturer.



Siri, Dora, Kadijah, Bella, Tone, Inger, Devi, Torhild, Justyna, Britt, Sumati og Ragnhild



Kvinner til Kvinner hadde en fin start på det nye året. Temaet denne gangen var «Dialog og samhandling mellom ulike kulturer». Dette er et viktig tema og dekker veldig mye av det vi ønsker å være og gjøre i dette nettverket.

Derfor inviterte Dora oss hjem til seg. Vi møttes kl. 18.00, spiste sammen og ble bedre kjent med hverandre gjennom de gode samtalene (og det var der mange av – samtidig)

Temaet for kvelden var vi også inno og igjen er konklusjonen at vi er veldig like på personplanet, men at vi har med oss ulike kultur normer som er godt å få snakket om og diskutert.

Eksempel: Er det ok å klemme hverandre når vi treffes på gaten?

Dora laget en deilig suppe. Her er oppskriften og det er bare til å prøve! Nydelig!!! Ingredienser (10-15 personer)

- 1 stor løk, finhakket
- 4ss olje
- 2 fedd hvitløk, finhakket

- 1/2-3/4 rød chili, finhakket
- 1 ss revet frisk ingefær/eller skjært i skiver (4-5)
- 3 gulrøtter, skjært i runde skive
- 2 skiver sitron
- ca. 2 ts karri
- 2 terninger kylling buljong
- 2 ss peanøttsmør
- 4 kyllingfileter, skjært i biter
- 1 bunt selleri
- 1pk (Eldorado 390 g hekket tomat)
- 2pk (Eldorado 390 g kokt kikkerter)
- litt salt etter smak
- 2ts Gurkemeie
- rikelig med frisk koriander og persiller
- 1 bunt vår løk grovt hakket
- 1liter vann

Mariner kyllingbitene, i 1/2 ts grillkrydder eller salt, gurkemeie, litt olje og en fedd hvitløk overnatt. Hakk opp grønnsakene som angitt ovenfor..

stek løken i olje i en gryte, til den er blank og myk. Ha i hvitløk, chili og ingefær og la det surre med noen minutter. Tilsett kyllingbitene, buljong, hekkede tomatene, gulrøtter, vårløk, selleri og karri og la dette surre i 10 minutter eller så. Tilsett 1 liter vann og la det koke opp i 5 min, tilsett peanøttsmør blandet i litt vann, sitron skivene og persiller og la det småkoke i ca. 10-15 minutter. Tilsett mer salt, krydder eller vann etter smaken du ønsker. Tilslutt ta du opp i finhakkede koriander. Serveres med brød.

[Inger kom med kake til kaffen!](#)

Opp her er oppskriften! "Opp-ned-kake"

- Kle en rund form (24cm) med aluminiumsfolie. Lag en blanding av:
- 50 gr smeltet smør
- 1/2 dl sukker
- 100 gr grovhakket hasselnøtter (evnt. mandler) - legg det på folien i bunnen
- Sukkerbrød:

- 3 egg
- 3 dl sukker stivpiskes
- Bland i: 3 dl. Hvetemel
 - 1 1/2 ts bakepulver
 - 1 ss kakao utrørt i 1 dl vann/kaffe
- Steakes 200grader 45 min
- Fyll:
- 1 pk vaniljekrem (jeg bruker 1 pose vaniljesaus kokt opp med 2,5 dl melk - avkjøles)
- 3 dl kremfløte stivpiskes og blandes med vaniljekrem.
- Del kaken i 3 deler

Lykke til! Dette serverer jeg på min neste klubb!

Møteplan våren 2015:

11.febr. Evaluering 2015 og kinobesøk m/kaffe/te etterpå!

Vi ser filmen: Still Alice

Sterkt drama med Julianne More. Originaltittel: Still Alice

Regi: Richard Glatzer, Wash Westmoreland Språk: Engelsk . Nasjonalitet: USA

Alice Howland er en kjent språk professor som begynner å glemme ord. Hun får den knusende diagnosen tidlig Alzheimers. Det blir en kamp for å holde kontakten med den hun engang var. Julianne More, Alec Baldwin og Kirsten Stewart er blant de medvirkende i dette sterke dramaet.

Som 50-åring har Alice Howland (Julianne Moore) alt. Hun er professor i lingvistikk, har mann og tre voksne barn.

Over en lengere periode merker hun at hun begynner å glemme ord. Gjerne midt i forelesninger. Hun går til en neurolog og får etter hvert diagnosen tidlig Alzheimers demens.

Det blir en kamp for hele familien hvor de får de sterke båndene sine testet.

Alice forsøker å holde kontakten med den hun engang var, og å kunne fungere i hverdagen så lenge som mulig. Hennes kamp er både skremmende, hjerteskjærende og inspirerende.

8.mars Dora sjekker ut hva som kan være av tilbud den dagen!

11. mars Bli mer bevisst på skulte ressurser, økt tillit og tro på seg selv.

08.apr Fremme deltagelse i samfunns- og yrkesliv

13.mai Å styrke deltagerne og deres nettverk gjennom dialog og samhandling mellom ulike kulturer der deltagerens egenverdi er sentralt. - Alle forteller? - fortelle om yrke – yrkesforedrag?