



# WELCOME TO OUR ZOOMER BBQ

Safe Spaces Foundation

SSF started  
our  
summer  
BBQ's a  
few years  
ago to  
raise  
money for  
the girls



And our  
programs:  
Scholarships,  
Basketball,  
Lady  
Mechanics



And to enjoy some food and each other's company



# BBQ recipe: Red Pepper Marmelade



Here's  
the  
recipe!

## 100 Geschroeide zalmmedaillons met chilipepermarmelade

Voor een chique diner
Bereidingstijd 40 minuten voor de marmelade
Voor 4 personen

350 g zalmfilet, in medaillons  
gesneden (zie blz. 10-11)

vers citroensap

zeezout en versgemalen zwarte  
peper

4 eetlepels crème fraîche of  
zure room en een handvol  
rucola, voor het serveren

VOOR DE CHILIEPERMARMELADE:

1 middelgrote rode ui,  
gesnipperd

2 tenen knoflook, fijngehakt

1 theelepel gemalen koriander

2 eetlepels olijfolie, plus extra  
voor het bakken

2 rode paprika's, van zaad  
ontdaan en gehakt of in dunne  
reepjes gesneden

stukje verse gember van 3 cm,  
geschild en fijngeraspt

2 lange, dunne rode chili-  
pepers, fijngehakt (met het  
zaad)

1 dl rode-wijnazijn

40 g lichtbruine basterdsuiker

Dit is een geweldige combinatie van pikant, zuur en zout. Het ingewikkeldste deel van het gerecht is het maken van de marmelade. Maar die wordt alleen maar lekkerder als u hem van tevoren maakt, waarna de rest van het recept eigenlijk heel eenvoudig is. Het geheim van het succes is de zalm precies goed te bakken zodat de buitenkant krokant en de binnenkant sappig en net niet helemaal gaar is. De crème fraîche zorgt niet alleen voor een iets rinse smaak, maar ook voor verfrissing.

**1** Fruit voor de chilipepermarmelade ui, knoflook en gemalen koriander circa 5 minuten in de olijfolie tot alles zacht en goudgeel is. Schep er de gehakte paprika, gember en chilipepers door en laat nog 10 minuten op een laag vuur zachtjes bakken. Voeg de azijn en suiker toe en breng tegen de kook aan. Laat 20 minuten zachtjes sudderen, waarbij u het mengsel af en toe omschept. De marmelade moet aan het eind dik en jamachtig zijn.

**2** Verhit een grote koekenpan tot zeer heet. Doe er 1 eetlepel olie in en schroei de zalm in porties slechts aan één kant, circa 1-2 minuten. Neem de medaillons snel uit de pan. Breng op smaak met wat citroensap en zout en peper.

**3** Schik een bergje rucola op elk bord en leg er een stapeltje zalm op. Schep er wat chilipepermarmelade omheen. Garneer met een flinke lepel crème fraîche.

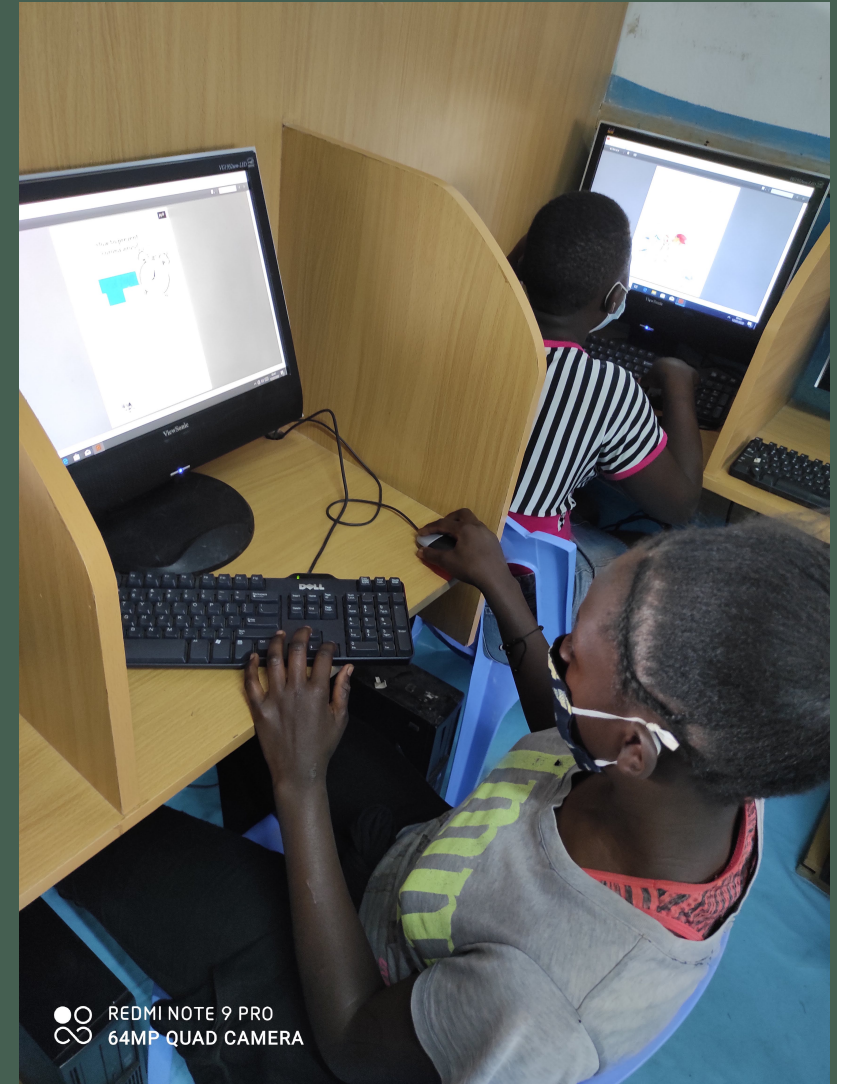
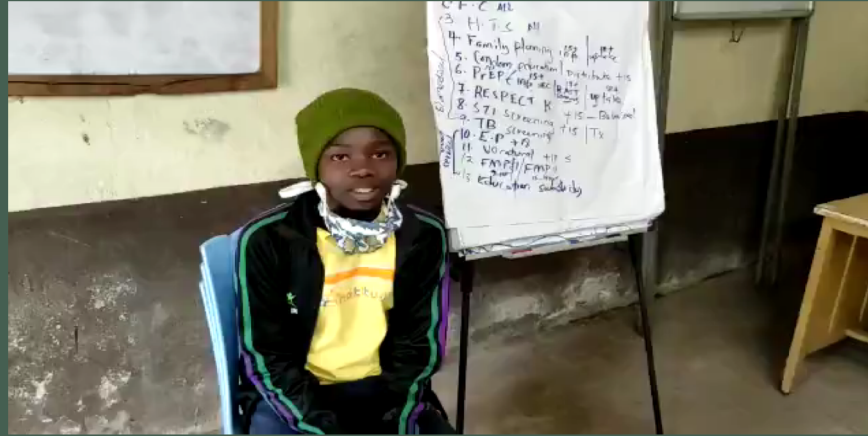
# How are things in Nairobi?

- COVID 19: lockdown, schools closed, regular programs on hold, no basketball
- Staff goes door to door with hygiene info; distributes soap and masks; manufacturing masks



Project funding, CAF America

# Digital Library opens in July



• Smiles Grant: Mars Wrigley Foundation



# Roof over Basketball Court

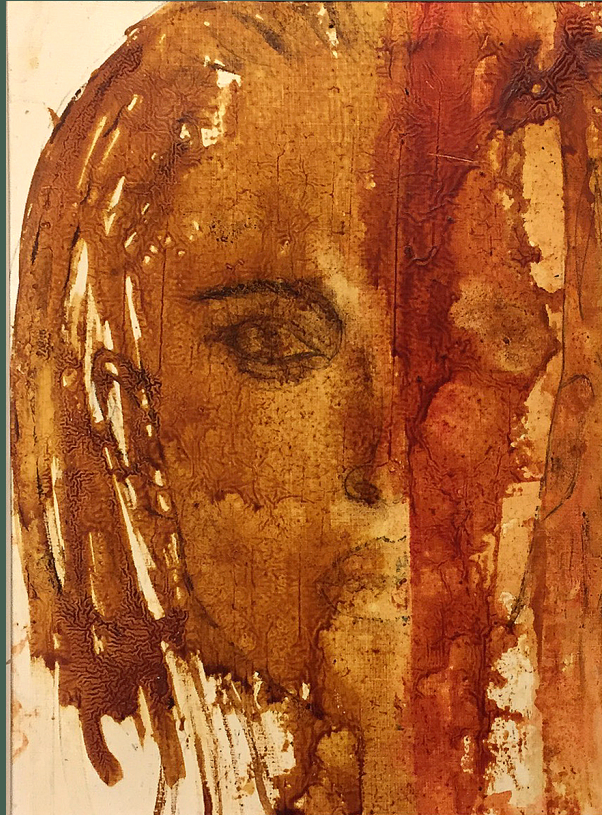


• Smiles Grant: Mars Wrigley Foundation

# What are our challenges? Raising Scholarship money for the girls

- COVID 19 lockdown in NL
- Cancelled all fundraising events this year.
- This virtual BBQ is our attempt to re-start FRIENDraising
- We also have an ETSY store with art work from a Friend of Safe Spaces

# Etsy: 12 paintings by Genevieve



[https://www.etsy.com/shop/SafeSpacesFoundation?ref=shop\\_sugg](https://www.etsy.com/shop/SafeSpacesFoundation?ref=shop_sugg)

*IF YOU WANT TO GO  
FAST, GO ALONE.*

*IF YOU WANT TO GO  
FAR, GO TOGETHER.*

*AFRICAN PROVERB*



Thanks for your support!