

Sahabat

Indonesiens Vänner No: 3-2008

Ordföranden har ordet

Nu går vi raskt mot kallare årstider. Som en tröst i höstmörkret kommer SIS traditionella 'Pasar Malam' gå av stapeln den 25:e oktober: indonesisk marknad med mat, musik, dans och underhållning (se annons sist i detta nummer). Arrangemanget riktar sig till alla åldrar, och vi i styrelsen hoppas få se er alla där!

Ulf Schubert

I detta nummer

Indonesien skyddar korallreven- "havens Amazonas"	1
MILAS - en välsmakande dröm i Yogya	2
Vad sägs om lite <i>pelog</i> ?	2
Från Nias till Strängnäs år 1766	3
Lätlagat- oxsvanssoppa	3
Profil: Amy Lasut	4
Brev från Ayu	4

Ordförande/ansvarig utgivare
Ulf Schubert
Ulf.Schubert@mideye.com

Redaktör & layout
Nada Danielsson
nada@comhem.se

Redaktion
Staffan Danielsson, Tess Beek-Emanuelsson,
Hans & Nina Hansson (Malmö)
Linnéa Baheram, Amanda Widiyanta

Medlemsärenden:
Margaretha Pattyranie
Rålambsvägen 8A
11259 Stockholm
08-6566034
Margareta_ap@yahoo.se

SIS
Svenska-Indonesiska Sällskapet
www.svenskindonesiskasallskapet.org
Postgiro 4339734-8

Indonesien skyddar korallreven – "havens Amazonas"

En 5.7 miljoner km² stor triangel i Sydostasien hyser en tredjedel av världens kända koraller, över hälften av världens korallrev, över 3000 fiskarter och lekområden för världens kommersiellt viktigaste bestånd av tonfisk. Triangeln kallas koralltriangeln och "havens Amazonas". Koralltriangeln delas av sex länder: Indonesien, Filippinerna, Malaysia, Timor-Leste, Papua Nya Guinea och Salomonöarna. Triangeln hyser en världsunik stor biologisk mångfald.

Men korallreven och ekosystemen är allvarligt hotade. Klimatförändringar, överfiske, destruktivt fiske och föroreningar utgör allvarliga hot mot koralltriangeln. Forskning har visat att korallrev som skyddas från överfiske och destruktivt fiske ökar sin motståndskraft mot klimatförändringar markant. Mellan 20 och 40 procent av korallreven behöver ett striktare skydd, för att havens ekosystem som helhet ska kunna återhämta sin motståndskraft och producera långsiktigt hållbart nyttjande av t.ex. fiskbestånd utanför reservaten. De viktigaste fiskbestånden har på bara 40 år minskat med 90 %. Nästan 90 % av korallreven i triangeln är allvarligt hotade.

I Indonesien är sex % av korallreven i gott skick, säger Eko Rudianto, chef för Koralltriangelinitiativet CTI, till FN:s nyhetstjänst IRIN. CTI initierades av president Yudhoyono i aug 2007.

Men att skydda havens Amazonas är inte bara naturvård. Ca 120 miljoner människor i området lever på koralltriangelns marina resurser, t.ex. i jätteindustrin tonfiskeri och i turistsektorn. Miljontals andra människor gynnas. Tonfisk som växer

upp här simmar långt bort och fångas av fiskare i grannländerna.

Havsmiljön i triangeln uppskattas varje år producera tjänster till ett värde av 2,3 miljarder dollar. Rudianto menar: "Vi måste stoppa miljöförstörelsen av reven. Vi behöver mycket bättre naturresursförvaltning".

I dec 2007 träffades länderna på Bali för att skapa en handlingsplan. Planen väntas bli antagen vid World Oceans Conference i Manado i maj 2009.

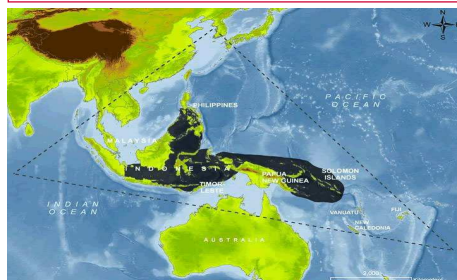
CTI är överraskat av det stora internationella stödet till planen. Stora globala givare har bidragit generöst. Mer än 500 miljoner dollar väntas.

Handlingsplanen är inte färdig än, men Rudianto förklarar att ett av de främsta syftena med planen är att minska fattigdomen, som leder till överutnyttjande och destruktiva fiskemetoder, i kustområden. "Om vi vill skydda korallrev och återuppbygga fiskbestånden är det inte via korallutplantering utan via utbildningsinsatser och att förändra människors sätt att tänka". En strategi som visat sig effektiv är att inrätta marina reservat på bynivå, ca 20-80 ha stora. "Det är en lyckad strategi för att ge byborna ägaransvar. Nästa steg är att se till att människor i områdena får tillgång till andra inkomstkällor".

Med flera miljoner km kustremsa är uppgiften enorm. Men CTI menar att med stort stöd från länderna och internationella givare kan triangeln räddas.

Men det starka ledarskap som Indonesien nu visat för hållbar utveckling i havsmiljön kommer inte att räcka om det inte samtidigt sker andra insatser, t.ex. för att minska tonfisket. Forskare menar att det behövs en minskning på ca 50 % globalt. Indonesien bör hjälpa till att genomföra detta genom sitt deltagande i regionala fiskeriorgan t.ex. i Stilla Havet. Men som en början är CTI ett mycket positivt steg framåt!

Staffan.Danielsson@nordic.greenpeace.org



MILAS - en välsmakande dröm i Yogya



Efter mitt senaste besök i Yogyakarta i maj i år tyckte jag att just Milas förtjänar - lika mycket som annat intressant i denna spännande stad - att äntligen uppmärksammas och berättas om, här i Sahabat. Denna fantastiska vegetariska (gourmet!) restaurang med detta namn är numera belägen i en lummig trädgård på Jalan Prawirotaman, en sidogränd till Jalan Parangtritis - den stora artären som genomkorsar staden. Namnet Milas är en förkortning av "Mimpi lama sekali", dvs "En mycket gammal dröm", och restaurangen startades av ett par verkliga eldsjälur - två unga kvinnor, den tyska Emy och hennes indonesiska väninna, Yogya-bon Julia, vilka båda ville arbeta med gatubarn - "anak-anak jalan".

Milas restaurang öppnades i december 1997 som det första och fortfarande viktiga ledet i en verksamhet vars grundidé kom ur en dröm om en bättre värld - "Dunia lebih baik" - med fokus på utbildning, miljö och hälsa. Under de första 6 åren höll man till på Jalan Mantrijen i samma stadsdel - det var först dit jag och Stanley hittade år 2005 efter tips från en vän - men efter den fruktansvärda jordbävningen som drabbade Yogya i maj 2006 raserades allt. Man blev tvungen att bygga upp på nytt och det beslöts att flytta hela verksamheten till en större plats, den nuvarande adressen. Så efter flera månader fyllda av hårt arbete, det mesta på ideell basis, kunde restaurangen öppnas igen i en större, vackrare skepnad.

Den verksamheten där restaurangen Milas ingår bygger på en icke vinstgivande princip, vilket i praktiken innebär att pengarna som restaurangen inbringar, tillsammans med de välbehövliga donationerna, används för olika behjärtansvärda projekt.

Några av dessa är: "Handicraft Corner" - försäljning av diverse vackra handarbeten och slöjdföremål m.m., och som samtliga tillverkas av just gatubarn och ungdomar, ofta av återanvänt material;

"Play group" för barn 2½-4½ år samt "Health Service".

Det senaste av Milas större projekt har varit ett sk "Village Community Program" - en utvidgning av akuthjälpen till de hårt jordbävningssdrabbade byarna söder om Yogyakarta.

Det finns också ett flerspråkigt bibliotek och naturligtvis är Milas restaurang öppen för allmänheten. Restaurangen serverar mycket goda indonesiska och delvis västerländskt inspirerade rätter där man till övervägande del använder ekologiskt odlade grönsaker, frukter och kryddor från de egna odlingarna som sedan några år finns i utkanten av Yogya. Mycket är hemgjort, såsom exempelvis färsk ost, läckra juicer, efterrätter, såser och majonnäs. Allt serveras rykande färskt. Priserna kan tack vare mycket ideellt arbete hållas på låg nivå. Milas är öppen alla dagar utom måndagar mellan 12 och 21.

Den besöks dagligen, förutom av en del, ofta långvariga, utländska resenärer, av många indonesiska studenter. Det kommer även alltfler familjer som gärna vill prova alla dessa välsmakande nyttigheter. Dessutom säljer man numera i

"Natural Food Corner" även en del av sina självodlade ekologiska produkter, återfyller (med tanke på miljön) kundernas egna stora vattenflaskor av plast, samt ordnar buffé-bjudningar för större sällskap.

I december 2007 firades Milas 10-årsjubileum stort och många av de forna, numera vuxna, gatubarnen deltog med glädje och stolthet. Tack vare det fortsatta stödet i form av donationer av bl.a. pengar, verktyg, trädgårdsutrustning och barnleksaker, från huvudsakligen Tyskland och Japan, kan man fortsätta att utveckla olika program samt skapa en del nya. Men stödet behövs kontinuerligt i och med den växande verksamheten. Behovet är STORT!

Jag vill avsluta med Milas motto som återfinns på de vackra egentillverkade Tröjorna: "Makanan sehat - Pikiran sehat!" Fritt översatt: Friskt sinne i en frisk kropp! Ordagrant: Hälsosam mat - Hälsosamma tankar!

Gatuadress: Jl. Prawirotaman IV 127B, Yogyakarta. milas_jogja@yahoo.co.id
Text & Foto: Tess Beek Emanuelsson,
Email: nitesie@yahoo.se

Vad sägs om lite pelog?



Sedan ett par år har indonesiska ambassaden skaffat sig en egen *gamelan* och plötsligt finns en hel del människor som inte bara är intresserade utan även är duktiga på att spela. Wibisono, som tidigare arbetade på ambassaden, visade sig vara en riktig hejare på att leda *gamelan*. Nu har Hariyanto, vår skicklige dansare, med framgång tagit över ledarskapet.

Gamelan är en javanesisk benämning på en orkester eller en samling musikinstrument av speciell typ med inbördes stämmande toner. Framför allt består den av metallofoner (xylofoner med metallplattor i stället för trä), hängande gongar och liggande så kallade kittelgongar. Den lilla enkla *gamelan*, som jag tidigare har skaffat mig, har plattor (*pencon*) och gongar i järn. Den är stämd i den regelbundet femtoniga *slendro*-skalan som traditionellt används till dock- och skuggspel. Ambassadens överdådiga, rikt dekorerade *gamelan*

med plattor (*pencon*) och gongar i brons är stämd i den oregelbundet sjuttoniga *pelog*-skalan. Den används traditionellt till konserter och till dans. *Pelog*-skalans fjärde ton, dvs mittentonen, heter också *pelog* som betyder fin. Den är som en utsökt krydda som man måste vara försiktig med men som ger raffinerade förnimmelser vid rätt dosering. I vissa musikstycken saknas den helt, i andra finns den endast på ett eller ett par ställen.

Eftersom jag själv börjat musicera först på äldre dagar har jag inte samma handlag som mina medmusikanter. Detta kompenseras jag genom att lära mig styckena utantill och nästan dagligen repetera. Och kan jag, så kan väl andra. Nu börjar ju en *gamelan*-kurs på ambassaden. Häng på vet jag!

Text: Urban Wahlstedt, urbanwahlstedt@hotmail.com, foto: Tahir Pakuwibowo



Från Nias till Strängnäs år 1766

Halvvägs mellan Strängnäs och Mariefred och omgiven av ängar och skogsdungar ligger ett oansenligt torp med ett ovanligt namn, Java. Den lilla röda stugan minner om en man och ett sällsamt livsöde som för oss mer än tvåhundra år tillbaka i tiden och till en plats långt bort från den sørmländska torpidyllen.

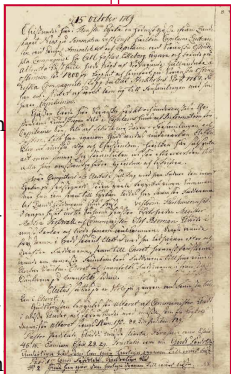
Vi befinner oss strax utanför den

kinesiska hamnstaden Kanton och året är 1766. På redden väntar den svenska ostindiefararen Stockholms Slott på att segla hem till Sverige med sin dyrbara last av siden, porslin och kryddor. Befälhavare ombord är Carl Gustav Ekeberg som med sina sammanlagt tio resor till Kina är en av kompaniets mest kända kapteener. Han är även om talad för sina djupa vetenskapliga intressen

vilket bland annat leder till en plats i den frejdade Kungliga Vetenskapsakademien och bekantskap med tidens mest kände svenske naturvetenskapsman, Carl von Linné.

På resan till Kina har han sällskap av prästsonen från hemsocknen Tensta i

Uppland, Anders Sparrman som så småningom kom att bli en av Linnés lärjungar och följeslagare till James Cook. Även Sparrman kom att med tiden bli invald i Kungliga Vetenskapsakademien och det är från hans minnestal över Carl Gustav Ekeberg som vi får veta vad som tilldrog sig på resan till Kanton. ”Ett ytterligare och märkligare exempel därpå



(på Ekebergs människokärlek), bevittnade vi under den sistomtalte resan med Stockholms slott, då jag hade tillfälle lära känna Ekeberg för en med lärdom underbyggd erfaren käck officer; ty med sin ehuru kännbara kostnad befriade Ekeberg en olycklig träl från sina bojor, och uppmunttrade 2:ne av Super cargeureerna

på sitt skepp att följa samma exempel, så att de köpte sig den ovärderliga förnöjelsen, att lösa kedjorne av vardera sin slav.

Dessa slavar voro 3:ne Malej-gossar från stranden av ön Neaz, på västra kusten av Sumatra; de hade där under fredens lugn och palmträdens skugga i sin barndoms oskyldiga joller och lekar glätt sig och sina föräldrar, tills det olycklige

ögnablick, då några försåtliga Holländare rusat fram, fjättrat och släpat dem med sig, så att i stället för det nejden av samma strand förut gav ett glättigt eko av de oskyldigas lek och dans, förbyttes detta snart till ett bedrövtligt återskall från tröstlösa föräldrars suck och skrån, som kanske räcker än i denna stund! Moders-hjärtat åtminstone, vilket har rörelse och känsla till sista andefläkten, lärer visserligen lika länge blöda vid erinran av sina käraste Barn i de holländskas kedjor, och hur mycket mer skulle de icke tycka sig vara tröstade, om de sett sin livsfrukt försvinna i crocodylens gap eller sönderslitas av tigerns klor!”

Så långt Sparrmans målände redogörelse för hur de tre pojkarna från Nias räddas ur holländsk fångenskap och på så sätt hamnar i Sverige.

Den djupt humanistiskt sinnade Carl Gustav Ekeberg förde med sig sin pojke från de avlägsna indiska öarna till sitt gods Altomta där han tillsammans med Ekebergs egen son får en värdad uppfostran och i närvaro av traktens honoratiories kristnas och får namnet Johan Pehr Gustav med tilltalsnamnet Pehr, allt prydligt antecknat i kyrkböckerna för år 1769.

Fram till år 1779 har vi inga uppgifter om ”tuan” Pehr, men detta år dyker han upp i annalerna som trädgårdsdräng på det kungliga slottet Drottningholm. Han har nu enligt svensk tradition fått ett efternamn Philander dvs ”människovän” vilket kanske säger något om hans karaktär. Dessutom har han även begåvats med en felaktig ursprungsangivelse såsom varande javan, förmodligen beroende på att Java var den enda plats man hade någon diffus aning om i regionen.

Samma år vigs Pehr Philander i Lovö kyrka med en kvinna från Uppsala och via Uppland kommer paret till slut att hamna i närheten av Strängnäs i Södermanland. Efter den första hustruns död gifter Pehr om sig med en betydligt yngre kvinna från trakten men det nya äktenskapet varar endast i fyra år då Pehr Philander, javanen, avlider på sitt torp i närvaro av barn och hustru 1811. Han är då omkring 53 år gammal och begravs på fattigkyrkogården vid domkyrkan i Strängnäs. Hans grav finns inte kvar men hans namn och minne lever kvar genom åtskilliga släktingar i trakten och inte minst i namnet på den lilla stugan i gläntan vid byvägen.

Vill man veta mer om detta fascinerande levnadsöde kan man läsa Kerstin Petterssons artikel i Sörmlandsbygden 1998 utgiven av Södermanlands hembygdsförbund.

Jörgen Jeppson; praastos@yahoo.se

Lättlagat

Oxsvanssoppa



Ingredienser

400 g oxsvanskött
2 st medelstora tomater
1 stjälk citrongräs
1 bit ingefära
½ tsk koriander
½ tsk svartpeppar
1 tsk socker
2 st röda chilifruktar (ev utan kärnor)
2 st kinesisk gräslök
2 msk matolja
1 stor morot
Salt efter behov

Tillagning

1. Koka oxsvansköttet i vatten som väl täcker köttet tills det är mjukt, ca en timme.
2. Dela citrongrässtjälken i två bitar och stöt dem försiktigt.
3. Skala och skär moroten i små bitar. Skär gräslöken i små bitar.
4. Skala ingefäran och stöt den försiktigt.
5. Häll ut hälften av kokvattnet för att minska på fett. Häll i en liter kallt vatten och koka upp.
6. Fräs alla ingredienser; tomater, ingefära, citrongräs och chilin i en stekpanna med olja.
7. Därefter läggs de i soppan tillsammans med koriander, morot, salt och socker. Sjud i tio minuter.
8. Häll i gräslöken och koka i fem minuter. Servera gärna med ris, sambal och lime! *Recept: Dimas. Foto: Nada*

Porto

Betalt

Returadress: Kasbyvägen 8, 191 38 Sollentuna.

Amy Lasut har 40 bonusbarn

1. Du är viktig för många adoptivbarn från Indonesien. Hur blev du engagerad i frågan?

Jag kom i kontakt med föräldrar till adoptivbarn redan på 70-talet. Jag har alltid varit barnkär men fick tyvärr inga barn. Tillsammans med Elisabeth Andersson och Endang Kusumowidagdo startade jag en grupp som lärde ut indonesisk dans, sång, sagor och matlagning. På 80-talet kontaktades Willy –min man, en av SIS grundare- officiellt av Adoptionscentrum för att hålla en föreläsning om Indonesien. Det blev början till mitt engagemang för adoptivbarn.

2. På vilka sätt har du engagerat dig?

Det finns flera grupper av adoptionsbarn i Sverige. Inte alla har anlänt på samma sätt. Snart fick vi telefonsamtal av olika personer som behövde stöd och hjälp. När vi bildade SIS hade ca 60 % av medlemmarna en adoptionsanknytning. Flera



av SIS ordförandena och styrelsemedlemmarna har varit föräldrar till adoptivbarn. Jag är "extramamma" till ett 40-tal barn och är redan "extrafar/mormor till många barnbarn. Jag älskar dem mycket, alla på olika sätt.

3. Vilka är dina viktigaste framgångar?

Barnen har varit med och deltagit i flagghissningen 17 augusti. En mycket rörande stund! Mycket stolta svenska föräldrarna såg sina barn hissa den indonesiska flaggan. Tillsammans med barnen och andra svensk-indonesiska vänner bildade jag en grupp som hjälpte 77 barn i olika byar att avsluta grundskolan. Några har även gått på universitet.

Humor

Två ormar möts på stigen

Orm 1: Vet du om vi är giftiga?

Orm 2: Varför vill du veta det?

Orm 1: Jo, för jag bet mig i underläppen

Chef: Tror ni att jag är idiot, va?

Nyanställd: Jag vet inte direktörn, jag är ny här.

Infokanten

PASAR MALAM 2008

Lördag 25 oktober 2008

Kl 12.30 – 16.00

Bolinders plan 1, 112 24 Stockholm

(ca 550 m från Centralen)

(ca 800 m från T-bana Rådhuset)

Indonesiska specialiteter

Mat och konsthantverksförsäljning,
lotterier, fiskdamm, ansiktsmålning, underhållning

Entré: vuxna 40 kr

Fina vinster lottas ut på entrébiljetter

Barn under 12 år gratis

Gamelan

Indonesiska ambassaden planerar en kurs i gamelan-musik med start under hösten. Tanken är att träffas en vardagskväll i veckan under ledning av en instruktör från ambassaden. Intresserad? Hör av dig till

ulf.schuberth@mideye.com

Matlagningskurs!

Plats: Rålambsvägen 12 B Stockholm

Datum & tid: 17 november 2008 kl 18.00—20.00.

Pris: 50 kr (icke medlem) 30 kr (medlem) Matkostnaden tillkommer

Anmälan: margareta_ap@yahoo.se. Tel: 08- 6566034

Galakväll med utdelning av 2008 års kulturpris i Täby kommun

Musik i alla genrer med Janne Bengtson och Svenska Lyxorkestern.

Gästartist: Janne Åström

Söndag 9 november 2008 kl 19.00

Täby kyrka i Täby centrum

Biljettpris: 160 kr. Köpes fr.o.m 10 oktober hos Huvudbiblioteket,

musikpunkten eller på plats en timme innan föreställningen

Man kan också beställa biljetter på 08- 555 597 13

**SIS önskar alla Bali hinduer
Glad Galungan/Kuningan
den 20 augusti 2008**

**SIS önskar alla muslimer
Glad Ied Mubarak
den 30 september 2008**

Vill du medverka till att Sahabat blir bättre? Skicka gärna in artiklar och bilder. Redaktionen kan hjälpa till med redigering etc. Skicka bidrag till nada@comhem.se!!



Dear Ibu Tess and Friends at SIS,

Thank you for the money-gift for my 18th birthday, your prayer as well as for the gifts you gave to me. I am in good health. I hope that you are healthy, too. It is clear and bright in Bali now.

I am in 3rd class of vocational school for economics named SMKN 5 in Denpasar. It is located not far from the Youth Community House for Girls in Jl. Ratna 17, Denpasar-Bali. I chose cooking class. There are many choices, among others tourism, arts, karawitan and hotel management classes. My school is a tourism school. In April I already did a practical work in a hotel which covers kitchen and waitress departments. I also underwent the national exams for mathematics, Indonesian language, English, Hindu religion, entrepreneurship, Balinese language, sports, Japanese language and natural sciences. The school exams were done from 5-10 May 2008. The graduation will be announced at the end of June. Please pray for me so that I will finish 3rd class with satisfying marks. I will pray for you that you will always be successful and healthy.

After graduating, I want to continue my study at a three year diploma program for nutrition study in Semarang-Central Java, the campus will be Widya Husada College. I will have to stay at a dormitory. My reason to study more about nutrition is that because there are so many people, particularly in Indonesia, are malnourished. Besides, I also want to have a kind personality by helping people in avoiding and healing them from bad nutrition.

As to my knowledge I got from high school (cooking), I don't practice dancing as often as before. I still dance, though. I like dancing the Panji Semirang, Puspa Wrethi, Panyembrahma, Rejang, Pendet, Sekar Ibing, Cendrawasih and Legong Dances. Unfortunately, I forgot some movements because I haven't practiced for a long time. I will do Balinese dancing on my holidays because I want to remember the movement and able to dance smoothly as I used to. I live in the Youth Community House for Girls with 12 other girls and an educator. I have a warm relationship with them.

I will close my letter, which was written in a white paper with a black ink pen. I apologize if I make some mistakes in my writing. Thank you for all your kindness.

Love,
Ni Wayan Ayu Nurleni

Translated in Bandung:
15 July 2008/vr