

# SOL AZTECA

PROJECTS ABROAD MEXICO NEWSLETTER

## Volunteer Story

Nienke Streefkerk - Medical Project

## Mexican Kitchen

Chiles Rellenos

PLACEMENT OF THE MONTH

# TURTLE CAMP



# ***Editor's Notes:***

**Hello All**

**Welcome to the first issue of 2013, we hope you had a nice Christmas and New Year.**

**We are so excited here in Projects Abroad Mexico for this year, looking forward for all the new volunteers coming to make a difference in our different placements.**

**But before starting, we would like to announce some changes in our Team. Sadly two good friends Marco Muñoz and Carlos Ochoa decided to explore new projects, we wish them all the best!**

**Since their departure our team will be:**

- Jerylee Wong is now our new country director instead Marco Muñoz**
- Alejandro Soto as General Assistant Manager**
- I will stay as Desk Officer and also will take Carlos Ochoa position as Social Manager**

**So let me introduce myself:**

**My name is Jorge Aguayo, Desk Officer and now also the new social Manager here in Mexico. I was born and raised here in Guadalajara, Mexico**

**I joined Projects Abroad Team in 2008 as an Assistant Manager and since then I've been in touch with lots of volunteers helping them while they are in Mexico. A year ago I had the chance to travel and work in Africa for six months with Projects Abroad.**

**From now and on, I will be in charge of the publishing information about events, projects and points of interest here in Guadalajara and Mexico.**

**Hope you enjoy this newsletter.**

**Cheers!!**



**Jorge Aguayo**  
Social Manager  
Projects Abroad Mexico



# Volunteer Story

## Nienke Streefkerk – Medical

“Drie maanden in Mexico om in een ziekenhuis te werken”, vertelde ik iedereen heel enthousiast. De reactie terug was vaak wat minder geweldig. Ik werd erop attent gemaakt dat er in Mexico moorden worden gepleegd, mensen worden gekidnapt en dat het een gevaarlijk land is. Toch had ik een goed gevoel over mijn plan en was ik ervan overtuigd dat het allemaal wel mee zou vallen en dat ik het wel zou overleven.

Een paar maanden later, in Mexico aangekomen, bleek dat ik gelijk had. Ik ben hier nu ongeveer anderhalve maand en heb me nog geen moment onveilig gevoeld. Mexico is een geweldig land! Allereerst is er natuurlijk het weer, dat bijna altijd goed is, maar ook de omgeving en de cultuur. De Mexicanen zijn vrolijke mensen die ondanks dat ze het vaak niet breed hebben, toch heel gelukkig zijn. Daar zouden de meeste Europeanen nog wat van kunnen leren! In de tijd dat ik hier ben heb ik zeker geleerd om te realiseren en vooral te waarderen wat ik thuis allemaal heb.





Mijn gastgezin is als mijn echte familie; het voelt echt als thuis. Ik heb kerst hier doorgebracht en ik werd in de familie opgenomen alsof ik er altijd al geweest was. Doordat ik me zo op mijn gemak voel heb ik het ook super naar mijn zin. Ook het Mexicaanse eten vind ik heerlijk. Mijn gastmoeder is een hele goede kok. Het echte pittige eten moet ik aan me voorbij laten gaan, want mijn mond en keel kunnen dat niet aan. Gelukkig begrijpt mijn gastmoeder dat en bereid ze de chili apart, zodat ik wel kan genieten van de heerlijke maaltijden.

In het ziekenhuis doe ik heel veel ervaring op. Waar je in Nederland een diploma voor nodig hebt, mag je hier in Mexico gewoon doen. De eerste dag in het ziekenhuis was ik nog geen vijf minuten binnen en ik was al bezig met mijn eerste hechtingen. Naast hechten, gips zetten en mensen verbinden vind ik het allerleukste nog wel het assisteren in operaties. Dat is iets wat in Nederland nooit zou mogen, maar ook iets waar je heel veel van leert!



Het ziekenhuis waar ik werk is gespecialiseerd in spoedeisende hulp en trauma's. Iedere dag komen er dan ook nieuwe patiënten en iedere dag worden er nieuwe diagnoses gesteld. Iedere dag is er dus iets nieuws te zien en te leren. Alle dokters zijn erg behulpzaam en vinden het geen probleem om iets uit te leggen. Naast het serieuze werk is er ook ruimte genoeg voor wat lol. Zingen tijdens operaties of dansen met de dokters: het kan allemaal! Ik heb het dan ook heel erg naar mijn zin in het ziekenhuis en ga er met plezier naartoe. Je weet namelijk nooit wat je te wachten staat.

Naast het werk is er ook genoeg tijd om leuke dingen te doen en plaatsen te bezoeken. Guadalajara zelf is een gigantische stad en heeft genoeg te bieden, maar ook de omgeving is heel erg mooi.

Het centrum van Tlaquepaque vind ik erg leuk; het heeft markten en kleine winkels met echte Mexicaanse waren, en het geeft je het gevoel alsof je in een klein dorpje loopt. Ook het bezoek aan de dierentuin in Guadalajara vond ik erg leuk. De dierentuin is erg groot en een kaartje is helemaal niet duur.



Afgelopen weekend heb ik met een aantal andere vrijwilligers het plaatsje Tequila bezocht.

Eerder ben ik naar het 'Laguna de Chapala' geweest, een gigantisch meer niet ver van Guadalajara. Voor komend weekend staat er een trip naar Mexico City op de agenda en ook daar heb ik superveel zin in!

Ik ben heel blij dat ik me niet heb laten beïnvloeden door het slechte imago van Mexico en me niet heb bedacht om hiernaartoe te komen. Dacht ik voordat ik vertrok nog dat drie maanden een hele lange tijd was, nu ik hier eenmaal ben merk ik echt dat 'time flies when you're having fun' en ben ik van mening dat drie maanden eigenlijk veel te kort is. Wel weet ik dat wanneer ik terug naar huis ga, ik heel wat kennis, vrienden en zelfs familie rijker ben. Ik weet dan ook bijna zeker dat dit niet de laatste keer is dat ik Mexico bezoek!





# What to do...

## Guadalajara Half Marathon

If you are planning to be in Guadalajara (or you already are here) and you like sports, our city has lots of different options to do with sports and activities related to it. Today we will talk about the Half Marathon, which takes place in February, this year on the 17th.

Established 27 years ago, the Guadalajara half marathon is a well known and attractive competition for many people from the city and also from the different municipalities outside the Metropolitan area. Every year, more than 5,000 competitors run the race to prove how far they can go to finish the 21 kilometres run.



Running through some of the most important avenues of the city while the people are cheering you on is, according to the ones that have already ran the marathon, one of the most amazing feelings that you can experience.

International athletes, running clubs, handicap people, amateurs and everyone who feels strong enough to finish the race are always welcome!

And talking about this, this year would be my first time running the Guadalajara half marathon, so wish me luck!!





# What to see...

## Tianguis Cultural de Guadalajara

Guadalajara has different places to visit depending what you would like to see. This time we will talk about a place that has become in a referent between the young people of the metropolitan area: *Tianguis Cultural de Guadalajara*

This “tianguis” (street market) is one of the most famous in the city. Every Saturday from 9am to 5pm different artists show and offer their work to the visitors.

It has more than 15 years of tradition and it's the only one of its kind focused on alternative art and different cultures of the city. People who like Rock, Punk, Reggae, Heavy metal and its variations converge in this area where the common objective is to have a place where people can see and share their different points of view regarding the arts, literature and music.



Located 20 minutes away from the Libertad Market and right in front of the Agua Azul Park this is one of the spots in the city that you cannot miss. Bracelets, necklaces, lamps, books, paintings and lots of interesting things will be some of the articles you may find in this very special and alternative street market in the city.

# Placement of the Month

## The Turtle Camp

Located in the state of Colima, the Turtle Camp is one of the more different projects available in Mexico.



The journey to the camp starts here in Guadalajara at the bus station. Everyday in the morning a bus departs from the new bus station to Tecoman, the nearest town. There, Oliver Garcia, the camp manager will be waiting for you to take you to the camp. After a ride of 25 minutes in the van you'll find yourself in front of the Pacific Ocean.



The Conservation program is placed in *Campamento el Ahijadero*. There, Projects Abroad



work alongside with the CONANP (National Council of Protected Natural Areas) helping to protect and manage an important section of the coastline (24km).

Our volunteers help the workers of the camp to patrol every night in two shifts; 12am to 5am. During patrols we look for turtles that arrive on the beach to hatch, once the turtle is detected and after it leaves, we take the eggs to protect them from natural predators but also from poachers who take the eggs to sell them on the black market.

Once we get back to the camp, we place those eggs in an artificial nest in a protected area; this “corral” is where the nests are protected until the small turtles are ready to go!

Our other long-term projects include establishing our local lagoon as a wildlife sanctuary. The lagoon *El Chupadero* is populated by many birds, with the population swelling at different times of the year as it is visited by migratory birds



On Thursdays, volunteers visit a local crocodile farm that we have been working with to establish a breeding program to protect two endangered species of crocodiles: *Crocodylus acutus* and *Crocodylus moreletti*.

Volunteers also help with community beach clean-up work and maintenance work around the camp.





# Mexican Kitchen

## Chiles Rellenos

### INGREDIENTS:

- 2 pounds of large, roasted and peeled chilies (Anaheim, or Poblano work well)
- 3-6 large eggs (approx. 1 egg for 2 small/medium chilies)
- 1/4 cup flour
- Sliced cheese, shredded cheese, shredded seasoned chicken or other filling.
- Deep fryer or a large pan with 2 inches of oil
- Pinch of salt
- Paper towels for draining

### PREPARATION:

1) Roast the chilies on a hot grill, or in a broiler on high heat. Turn them occasionally until the skins are blackened and charred. When the skin of the chilies is sufficiently charred and blistered, remove from the heat and let them cool to room temperature so you don't burn yourself. Peel the skin from the cooled chili, rinsing your fingers if they become sticky. Be careful to not tear the chili while peeling it.

2) Remove the seeds. Roasted chilies are very soft, and tear easily. You are going to make a small slice into the side of the chili, just big enough to get a spoon into, about 2-3 inches. (Or use an existing tear if there is one.) Insert the spoon into the chili and scrape the seeds and the white membrane out, try to not tear the chilies flesh any more than that.

3) Place a slice of cheese into the chili, or spoon the filling in, but don't force it. If the cheese is too large, trim it down until it fits inside. Don't over-stuff it. Make sure the open edges of the chili still come together. Close with a toothpick.



4) Place half of the flour on the bottom of a plate. Place the chilies on the flour and sprinkle the rest of the flour on top. Use your finger to make sure the entire chili is coated. Dust off remaining flour and set the chilies aside. If you rinsed your chilies in water, or if you are using canned chilies you may need to do this to help the batter to stick.

5) For a simple batter, whip 3-6 cold egg whites in a chilled bowl until they are stiff. Stir up the remaining yolks and slowly fold them in with a pinch of salt. Use approximately 2 large eggs for each pound of chilies, or 1 egg per extra-large chili.





6) One at a time, hold the chilies by the stem and support the bottom with your fingers or a spoon, and dip the stuffed chilies into the batter. Carefully place them into a pan with 1 and a half inches of hot oil. Cook each side until batter is a crisp golden brown

7) Remove the chilies from the oil and drain on paper towels. Serve immediately with your favourite salsa.



Stay in touch with



Facebook: Projects Abroad Mexico – The Official Group

<http://www.facebook.com/groups/projectsabroad.mexico/>



Twitter: @ Proj\_AbroadMEXI

[https://twitter.com/Proj\\_AbroadMEXI](https://twitter.com/Proj_AbroadMEXI)



Projects Abroad Blog – Mexico

<http://www.mytripblog.org/pg/groups/255/mexico/>



Read our monthly Newsletter

<http://www.projects-abroad.co.uk/volunteer-destinations/mexico/newsletters-from-mexico/>