

# Eten in Niger

IN NIGER ETEN ZE ANDERS DAN IN NEDERLAND;

ER IS NIET ZO VEEL KEUS AAN VERSE GROENTE, EN ZELF EEN GROENTEN TUIN MAKEN, GAAT OOK NIET ALTIJD EVEN GOED OMDAT HET EEN GROOT DEEL VAN HET JAAR HEEL DROOG IS.

OOK GEBEURT HET KOKEN SOMS HEEL ANDERS. BIJ CALEB THUIS HEBBEN ZE GEWOON EEN GASPORNUIS. MAAR ER WORDT OOK VAAK OP HOUTVUUR (BUITEN) GEKOOKT.

KRUIDEN WORDEN VAAK MET EEN STAMPER IN EEN UITGEHOLDE BOOMSTAM FIJN GEMALEN.

ALS ER BROOD WORDT GEGETEN ETEN ZE STOKBROOD.

HIER WORDT GEKOOKT TIJDENS HET KAMP VAN KINGS KIDS. DE KRUIDEN ZIJN FIJN GESTAMPT EN WORDEN UIT DE HOLLE BOOMSTAM GESCHEPT.



BIJ BLAISE EN JEANNETTE THUIS KOMEN HEEL VAAK MENSEN ROND ETENSTIJD LANGS, ZIJ ETEN DAN GELIJK MEE. EIGENLIJK KOKEN ZE DUS ALTIJD WAT MEER OMDAT ZE NOOIT WETEN OF ER NOG IEMAND LANGS KOMT.

HET IS HEEL NORMAAL OM MET MEERDERE MENSEN VAN 1 BORD TE ETEN DIT ZIE JE OOK BIJ BLAISE EN JEANNETTE THUIS.



PAP! MASA WORDT GEMAAKT VAN EEN SOORT OLIEBOLLEN DEEG:

JE HEBT DE VOLGENDE DINGEN NODIG:  
TARWEBLOEM, SUIKER, ZOUT, BIST + WATER (EN ALS JE HET LEKKER VINDT KLEIN GESNEDEN UI)

NADAT DE BOLLEN IN OLIE GEBAKKEN ZIJN EET JE ZE MET SUIKER OF MET EEN TOMATEN- SAUSJE MET PIMENT (DIT IS EEN SOORT SAMBAL)



BLAISE EET CHECHENA MET PIMENT (BLAISE EET TROUWENS BIJ HEEL VEEL GERECHTEN PIMENT)



CHECHENA WORDT GEMAAKT VAN BONENMEEL (VAN KLEINE WITTE BOONTJES) MET WATER EN ZOUT EN PEPER (ALS JE HET LEKKER VINDT RODE PEPER OF PIMENT). HET BESLAG MOET ZO DIK ZIJN ALS OLIEBOLLENBESLAG. OOK DIT WORDT WEER IN DE OLIE GEBAKKEN. JE EET DIT OP BROOD MET PIMENT.



KOMKOMMER SALADE;



KOMKOMMER SALADE;

- 1 LANGE STEVIGE KOMKOMMER (OF MEER; NAAR SMAAK), IN BLOKJES SNIJDEN;
- 1 TOMAAT, IN STUKJES SNIJDEN (HET SAP ER BIJ LATEN);
- 1 UI (OF MEER/MINDER NAAR SMAAK), FIJN GESNEDEN;
- KNOFLOOK (NAAR SMAAK), FIJN GESTAMPT/GEMALEN;
- 2 EETLEPELS PINDAKAAS;
- FIJN GEMAAKT BOUILLONBLOKJE (NAAR SMAAK), OF ZOUT/PEPER.

HMMMM!

PHOEBE EET PAP DIE JE IN NEDERLAND OOK KUNT KOPEN, MAAR VEEL MENSEN IN NIGER MAKEN OOK WEL EENS ANDERE PAP; DEZE PAP HEET COCO: HET WORDT GEMAAKT VAN GIERSTMEEL MET WATER OF MELK, SUIKER EN CITROENSAP OF GEMBER.

LEKKER!





# FEESTEN

MET ELKAAR ETEN IS HEEL BELANGRIJK IN NIGER... VAAK ZIE JE OOK DAT MEERDERE MENSEN VAN EEN HEEL GROOT BORD ETEN, MET HUN HANDEN (OF MET EEN LEPEL).

DE FOTOS DIE JE VERDER OP DEZE PAGINA ZIET, ZIJN GEMAAKT TIJDENS FEESTELIJKE MAALTIJDEN, TIJDENS DE BRUILOFT VAN BLAISE EN JEANNETTE EN BIJ HET OPDRAGEN VAN CALEB.



groot



DE MANNEN ETEN MET ELKAAR...  
EN DE VROUWEN ETEN MET ELKAAR..





ALS JE IN NIGER VERS VLEES WILT HEBBEN, KOOP JE VAAK EEN LEVEND DIER, WAT JE DAN LAAT SLACHTEN (OP JE SLACHT BIJVOORBEELD EEN DUIF ZELF) HET VOORDEEL IS DAT JE DAN ECHT VERS VLEES HEBT, ANDERS HEB JE KANS DAT HET VLEES DOOR DE WARMTE NIET GOED MEER IS EN BEDORVEN IS.



DIT SCHAAP KOCHT BLAISE MET EEN GROEP VRIENDEN MET OUD EN NIEUW, ZE LIETEN HEM SLACHTEN EN HIJ WERD IN EEN SOORT OVEN/BBQ GEBRADEN. TOEN HIJ KLAAR WAS VIERTEN ZIJ MET HEEL VEEL VRIENDEN FEEST.



BIJ DE SLACHTER



HIER LIGT HET SCHAAP KLAAR OM TE ETEN GEVULD MET BIERST.

