

Prana-Verein Austria – Direkthilfe Nepal
Nepal.pranaverrein.at – Bericht Jän./Feb. 2013

Liebe FreundInnen, hurra, Anitas Baby ist da! Anita ist sozusagen die „Hausfrau“ in unserem Center in Saping. In den Monaten Dezember und Jänner hat sich viel getan bei uns in den Bergen – lasst es mich in diesem Newsletter zusammenfassen.



Willkommen Sushmita in Saping. Die Mama und die Oma sind glücklich! Die Blüten unseres Papaya-Baumes.



Unseren kleinen Hunden geht es auch gut, besonders auf Martinas hübschen Kissen; manchmal kommen sie mir vor wie Schlittenhunde ...



Vor ½ Jahr haben wir 2 Bienenstöcke aufgestellt – jetzt wurde wieder der goldene Honig eingesammelt. Er schmeckt richtig lecker!



Verschiedene Gemüsesorten werden zum Trocknen aufgelegt oder aufgehängt, um die Samen zu gewinnen. Auch mit unserem Gemüse sind wir recht zufrieden, besonders gut wachsen das Kraut und der Blumenkohl in den Tiefbeeten und im Greenhouse – auch die Komposthäufen werden regelmäßig fachmännisch betreut.





Der Dezember und Jänner ist die kalte Jahreszeit in den Bergen. Oft wehen eisige Stürme aus den hohen Bergen her, obwohl die Temperatur nie unter 0 Grad geht. Und da um diese Zeit viele Kinder frieren, haben wir durch die Lehrer der Schule in Saping die sozial schwachen Familien ausfindig gemacht und deren Kinder mit warmen Jacken und Hauben beschenkt. 100 Jacken wurden von unseren Mädels in die Schule getragen und dort verteilt.



Die Kinder bedanken sich bei euch von ganzem Herzen. So schaut ein Klassenzimmer aus:



Die hohen Lapsi-Bäume (chin. Pflaume) schenken uns heuer ganz viele süß-saure Pflaumen. Und auch der Kaki-Baum war voller Früchte. Also entschlossen wir uns, Fruchtbonbons herzustellen. Unsere „Saping-Sweets“ sind alle handgemacht, vollkommen natürlich, sonnengetrocknet und ziemlich gut zum Lutschen.



Trockengitter wurden hergestellt – von den Lapsi-Pflaumen werden die Schalen entfernt und das Fruchtfleisch wird zu einem Brei verarbeitet. Diesen Brei haben wir dann mit viel Fantasie gewürzt: süß, sauer, scharf usw. Über 40 verschiedene Geschmacksrichtungen sind uns gelungen – und ca. 1500 Bonbons.



Die Kerne der Lapsi-Pflaume werden dann in der Schmiede oder bei der Ziegelherstellung verwendet – und die getrockneten Schalen zermalen – sie erhalten ganz ganz viele Vitamine. Ein Teil des Lapsi-Pulps wird fein aufgestrichen und in der Luft getrocknet - als Unterlage für die Sweets; dafür kann man aber auch die weißen Rüben verwenden – getrocknet schmecken diese dann sehr süß. 5 – 6 Frauen waren für ca. 2 Wochen mit der Herstellung der Bonbons beschäftigt.



Auch aus den Kakis wurden Bonbons gemacht oder sie wurden getrocknet. Pickles sind aus der indischen Küche nicht wegzudenken. Diese werden auch gerne aus der Lapsi-Pflaume gemacht und verschieden gewürzt. Na ja, und etwas Marmelade entstand auch, aber die kennen und mögen die Nepalis nicht so besonders gerne.



DANKE !!!

Für eure Mitgliedschaft beim PranaVerein, für Eure Spenden und für eure liebevolle Hilfe und Unterstützung.

**PranaVerein, Kto. 0500254490, BLZ 20404,
IBAN AT69 2040 4005 00254490, BIC: SBGSAT2SXXX
Infos an: nepal@pranaverein.at, www.pranaverein.at**