



# Människor som förändrar världen

HISTORIEN OM FLICKORNA MED STRÅLANDE IDÉER FÖR BURKINA FASO

# En solskenshistoria som bär frukt året om

Följ med in! Linda Somé och Christelle Taho visar stolta vägen. I entrén får vi vita rockar och munskydd och blir ombedda att tvätta händerna. Noga! Detta är en mycket viktig del av utbildningen där en stor del av första året handlar om hygien och hur man hanterar mat för att inte föra bakterier och smitta vidare. I ett land med en temperatur på runt 40 grader och där kylskåp är en ouppnåelig lyxvara är det lätt att förstå varför. De flesta eleverna har varken el eller vatten hemma.

Skolan i Ouagadougou i Burkina Faso heter Ecole Notre Dame och är Diakonias samarbetsorganisation. Den välkomnar alla elever oavsett kön, etnicitet eller bakgrund, och prioriterar särskilt fattiga och föräldralösa. Idag har skolan 2 500 elever och ett flertal inriktningar utöver baskunskaper. En populär linje lär eleverna livsmedelsproduktion, och det är den som Linda och Christelle ska visa oss.



FOTO DIAKONIA

EN TORKPLÅT FYLLED MED BANANSKIVOR PÅ VÄG TILL SKOLANS "SOLTORKKUM". EFTER CIRKA ETT DYGN ÄR DE FÄRDIGA.

Ovanför handfatet i tvättrummet går ett stort rör rakt in i matberedningsrummet. Genom det häller man den tvättade frukten och grönsakerna så att de hamnar direkt på stora fat. Just den här dagen sitter nio elever runt bordet, alla med munskydd och kniv i händerna. De vet precis vad de ska göra. Ett bananberg ska metodiskt skivas. Linda och Christelle slår sig ner bland de andra och går in för uppgiften med liv och lust.

När faten är fulla placeras bananskiva för bananskiva på stora torkplåtar. Allt görs för hand och med stor noggrannhet.

Plåtarna bärs sedan ut på skolgården där saltorkarna finns. De ser ut som jätteugnar med ett välvt plexiglas-

tak. Detta är i all enkelhet ett mycket bra exempel på en okomplicerad, billig och klimatsmart uppfinning. I den här värmen, just den här dagen är det 35 grader i solen, tar det inte mer än ett dygn för bananerna att torka. Sedan håller de sig nästan hur länge som helst.

Klimatförändringarna har gjort tillgången på mat svårare på grund av allt längre torrperioder och osäkrare skördar. Just därför är kunskaper om konservering och livsmedelsproduktion viktigt för att skapa ökad matsäkerhet här. Det är eleverna runt bordet överens om. Fruktsäsongen är kort men rik på bland annat tomat, papaya och mango i massor, men det fanns ingen som hann ta vara på allt.

– Nu tänker vi smartare, säger Christelle. Under fruktsäsongen kan vi producera hållbar och näringsrik mat för resten av året.

Linda och Christelle delar samma dröm. De hoppas kunna starta en egen liten affärsrörelse efter skolans slut för att hjälpa till med familjens försörjning. De har flera idéer om allt man använda saltorkarna till. Det finns ju mycket man skulle kunna torka, berättar de.

– Och det bästa av allt: solen är ju gratis, säger de och skrattar.

Med ditt stöd till Diakonia kan Linda och Christelle skapa sig en framtid – och bidra till att många fler får tillgång till mat!

Tack för din gåva.

Med vänliga hälsningar,

Andreas Torsténi  
INSAMLINGSANSVARIG

## FAKTA DIAKONIA I BURKINA FASO

Burkina Faso står inför en utmaning när det gäller att erbjuda arbetstillfällen, särskilt för unga män och kvinnor. Möjligheten att få jobb är liten både inom den offentliga och privata sektorn. Landet fokuserar sin ekonomiska politik på jordbruk. Målet är att man 2010 skall ha ökat landets lantbruk från 5 till 10 % för att säkra matförsörjningen och minska fattigdomen i utsatta områden. Med detta följer också att det blir nödvändigt att utveckla tekniker för att konservera och bevara mat. I slutänden blir livsmedelsindustrin ett område som i framtiden kan ge många jobb möjligheter.

## DIN HJÄLP GÖR SKILLNAD

Genom att skänka pengar till Diakonia är du med och stöder organisationer som Ecole Notre Dame – människor som förändrar världen. För varje krona du skänker, lägger Sida till nio. En skänkt hundralapp blir alltså en tusenlapp!

Vårt gåvoplusgiro är  
90 33 04-4