



Boyoma

Driemaandelijks Nieuwsblad van
Kisangani vzw

België-Belgique
P.B.-P.P.
3720 Kortesseem
BC1813

okt.-nov.-dec. 2016

Afgiftekantoor : 3720 Kortesseem
P209455



**KOOP NU UW WENSKAARTEN
en uw KALENDER 2017 !**

Kisangani vzw, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

<http://www.kisangani.be>

Nr 58



COLOFON

Boyoma
3-maandelijks nieuwsblad
nr 58 jaargang 15 - 2016
oct.-nov.-dec. 2016
v.u. **Hugo Gevaerts**,
Bronstraat 31,
3722 Kortesseem
Kisangani vzw

Rurale Ontwikkeling in D.R.Congo

Zetel en Kantoor:

Bronstraat 31,

3722 Kortesseem

tel. 011 37 65 80

e-mail info@kisangani.be

IBAN BE 35 2350 3524 2637

BIC code GE BA BE BB

Web: <http://www.kisangani.be/>

Redactieraad: Roger Huisman, Magda
Nollet-Vermander, Rina Robben, Manja
Scheuermann.

Foto's: Greet Boets, Rosie Emeleme,
Hugo Gevaerts, Pionus Katuala, Floren-
tine Nollet, Manja Scheuermann

Dit kwartaalblad wordt verzonden aan
geïnteresseerden. Indien u dit blad niet
meer wenst te ontvangen, laat het ons
dan weten.

Wie BOYOMA per e-mail wenst te ont-
vangen, kan dit melden aan:

info@kisangani.be

Vermeld of u ook de gedrukte versie
wenst.

Uw persoonlijke gegevens worden in
geen geval doorgegeven of verkocht aan
derden. Indien u deze gegevens wenst te
verwijderen uit de bestanden van Kisan-
gani vzw, dan kunt u dit per e-mail of
per post laten weten.

Contact Provincie Antwerpen

Alain Vandelannoote

Caronstraat 102, 2660 Hoboken

tel. 03 830 51 41

e-mail antwerpen@kisangani.be

Contact Brabant

Wouter en Rina Gevaerts-Robben

Bloemstraat 47, 3211 Binkom

tel. 016 63 25 58

e-mail brabant@kisangani.be

Contact Limburg

Hugo en Manja Gevaerts

Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

tel. 011 37 65 80

e-mail limburg@kisangani.be

Contact Oost-Vlaanderen

Rik en Lut De Raedt-Van Laeken

Ten Ede 82, 9620 Erwetegem

tel. 09 360 82 47

e-mail oost-vlaanderen@kisangani.be

Contact West-Vlaanderen

Magda Nollet-Vermander

Beversesteenweg 495, 8800 Roeselare

tel. 051 25 19 01

e-mail west-vlaanderen@kisangani.be

Contacten: Kisangani

Dieudonné Upoki

e-mail ddupoki2@yahoo.fr

Pionus Katuala

e-mail pionuskatuala@gmail.com

Contact: Kinshasa

René Ngongo

e-mail renengongo2002@yahoo.fr

Boyoma wordt digitaal gedrukt bij
Printsalon Hasselt www.printsalon.be

***Onze vrienden in Kisangani en onze ploeg hier,
we wensen u een spetterend, gelukkig Jaar 2017 !!!***

Universiteit Hasselt

Maandag 28 november 2016

Maandag 5 december 2016

van 11 tot 17 uur



hebben we een stand op de Agora in de **Universiteit Hasselt, campus Diepenbeek**, Agoralaan, zijweg van de Universiteitslaan

We verkopen wenskaarten, onze kalender en eenvoudige geschenken.

Wie wat meer uitleg over onze projecten wil, kan bij ons terecht.

Iedereen is welkom!

(H) eerlijk Ontbijt

een samenwerking van de Wereldwinkel en Kisangani vzw

in O.L.Vrouwcollege 'Campus Centrum'
Zavel 15, Zottegem (achter de kerk)

Zondag 4 december 2016

van 8u30 tot 12 uur

Prijs: Volwassenen € 10 & Kinderen € 5



IEDEREEN WELKOM !



Bouwen op het eiland Mbiye...

Reeds acht jaar geleden zijn we begonnen met de bouwwerken op het eiland Mbiye. Achtereenvolgens bouwden we zo:

- een polyvalente zaal, vervolgens
- drie klaslokalen
- een varkensstal en op dit moment
- twee klaslokalen om de lagere school "CLARA " volledig af te werken met zes grote klaslokalen, allen met de afmetingen 3,5 x 7m.

Deze school is volledig gebouwd in Adobe bouwsteen, bouwstenen in gestabiliseerde grond, droog samengeperst met een Ceraman pers.



Hoe doen we dat !

Vermits het eiland Mbiye een eiland is blijft het verkeer langs de stroom de enige mogelijkheid om het materiaal en het gereedschap voor de bouw te vervoeren. Maar we mogen niet vergeten dat de stroom twee moeilijke sterke momenten heeft:

- Het wassen van het water.
- Het terugtrekken van het water.

Dat zijn werkelijk de uitdagingen waarmee de verantwoordelijken van



het project te maken hebben om de situs van het eiland Mbiye leefbaar te maken met verschillende verwezenlijkingen. Want varen tijdens deze zware momenten betekent in andere woorden het risico ernstig nemen om de stroom te trotseren.

Zeker, deze risico's zijn groot, maar omdat we dit traject reeds gedurende acht jaar varen hebben we enkele oplossingen gevonden zoals:



het vervoer van zwaar materiaal dat van de stad of van stroomafwaarts komt, wordt gemakkelijker gedaan door een prauw met buitenboordmotor bij hoogwaterstand.



Zo vervoeren we:

- De cement voor het maken van bouwblokken, het betonijzer, het gezaagde hout voor het dak, de golfplaten voor de dakbedekking, de nagels, en ook de banken en borden.
- Het gemengde zand en het fijne zand worden ook vervoerd per prauw van stroomafwaarts.
- Bij laagwaterstand brengen de steenkappers ons rotsblokken en grind vanuit de omgeving. Het is zeer belangrijk bouw materiaal.



Een bouwwerf op het eiland eist een speciale organisatie voor al dit materiaal:



- De aankoop gebeurt in de stad maar om het eiland te bereiken volgen ze volgende stappen :
- Aan het magazijn wordt het materiaal opgeladen op het voertuig van het project, of op een gehuurde vrachtwagen tot aan de kleine “haven” op 6 km van de stad.
- Vervolgens volgt een eerste afladen en een



tweede opladen ditmaal op een prauw en dan minstens 1 uur 15 minuten varen. Eindelijk volgt dan een tweede afladen aan de tweede nog kleinere “haven” die het dorp Puku is.

Op het eiland is het een heel andere organisatie en iedereen doet mee elk op zijn manier:

- De mannen gebruiken hun fiets, ook de kruiwagen en het hoofd.
- De vrouwen en de kinderen dragen het materiaal op hun manier in manden of kookpotten en pannen voor het vervoer van het zand.



Dan worden de bouwstenen gevormd en geperst; nadien worden ze gekeurd. En dan bouwen!

Zo weet ge hoe er gebouwd wordt op het eiland afhankelijk van verschillende omstandigheden en mogelijkheden en vooral met mensen die be- gaan zijn met de ontwikkeling van het eiland Mbiye.

Aksante!

Rosie EMELEME



WENSKAARTEN & KALENDER 2017

Hiernaast vindt u de folder met de afbeelding van al de wenskaarten en van de kalender.

Onze **WENSKAARTEN** zijn reproducties van werken van Congolese kunstenaars en enkele zijn foto's van kinderen.

Wenskaarten van 17,5 x 11,5 cm kosten **9 € voor 8** (+ verzendingskosten). De wenskaarten worden geleverd met briefomslag. Voor grote hoeveelheden geven we een korting.

In de nieuwe **KALENDER 2017** zijn foto's van bloemen in Kisangani en in de Kivu afgebeeld.

Iedere maand heeft een eigen blad. De kalender is in A4 formaat, tweetalig en in kleuren-druk. U kan hem kopen aan 10 € (plus verzendingskosten).

Wij leveren zolang de voorraad strekt.



Kisangani vzw

UW BESTELLINGEN

voor uw

wenskaarten en kalender(s)

plaatst u telefonisch, per e-mail of schriftelijk bij

Kisangani vzw
Bronstraat 31
3722 Kortesseem
Tel. 011 376580
info@kisangani.be
<http://www.kisangani.be/verkoop>

We leveren alles per post met een overschrijvingsformulier voor de betaling.

**Als vzw kunnen wij
LEGATEN en GIFTEN ontvangen.**

FISCAAL ATTEST

U krijgt een fiscaal attest voor
GIFTEN vanaf € 40,00



U kunt uw **giften ook spreiden over verschillende stortingen per jaar** bv. door maandelijkse stortingen of door een doorlopende opdracht. Voor giften gedaan in 2016 ontvangt u een fiscaal attest in de loop van de maand februari of maart 2017.

U kunt uw gift storten op de rekening van

Kisangani vzw Bronstraat 31 3722 Kortesseem Bank BE 35 2350 3524 2637 BIC code GE BA BE BB
--

Gelieve bij mededeling te vermelden:
gift van "uw naam en voornaam"

LEGATEN

De notaris kan u het beste inlichten hoe u ons een legaat kunt nalaten. Er zijn verschillende mogelijkheden gaande van het eenvoudige LEGAAT, via het DUO-LEGAAT tot de erfenis zelf.

ONS AANBOD

Voor geïnteresseerden kunnen wij altijd een interessante avond of namiddag verzorgen met voordracht en beelden over congo. Er zijn vele onderwerpen mogelijk, maar natuurlijk ontwikkelingssamenwerking met onze projecten in Kisangani. We kunnen dit doen in het hele land.



MBOLEO YA BURE: Bemesting

Wist je dat de dierlijke urine van de nacht uit de kraal gebruikt wordt als bemesting van de groentetuin zodat de bodem vruchtbaar blijft?

De dierlijke urine, zoals ook de menselijke urine bevat veel ureum die door de planten erg gewaardeerd wordt.

De beste manier om deze urine te bewaren is in inox of plastic vaten met deksel, zodat de nodige elementen niet zouden verdampen door de zonnestralen.

Eens deze vloeistof is bekomen moet die één of twee weken bewaard worden. Vervolgens moet de vloeistof verdund worden omwille van zijn hoog gehalte aan stikstof, anders zou ze schade berokkenen door het verbranden van de wortels van de plantjes.

Deze verdunding is wisselend volgens de teelten. Neem nu bij voorbeeld voor de groenteteelt zal men één liter urine verdunnen in vier liter water om een goed rendement te bekomen, in twee liter water voor de maïs en in één liter voor de banaan.

Omdat er in de regio Kisangani

natte en droge seizoenen zijn, is het evident dat het toegediende water minder zal zijn gedurende de regenseizoenen.

Dit gebruik zou goed zijn voor alle boeren die snel productie willen bekomen, maar ze twijfelen nog.

Moest deze landbouwpraktijk door iedereen aangenomen worden, dan zou de bevolking verse groenten kunnen eten voor een goede prijs met een duurzaam gebruik van de bodem.

Richard RIDJA



DE KIPPENBOUILLON VAN MIJN SCHOONMOEDER



Mijn naam is Bénigne Kyakimwa Mumbere, mijn man is Jean-Louis Juakaly en wij hebben 6 kinderen. We leven sinds 6 jaar samen met mijn schoonmoeder.

Na mijn universitaire studies (licentiaat Psychologie), heb ik lessen gevolgd voor de betere keuken van A tot Z.

Zo leerde ik vele recepten, waarvan ik de beschrijving heb bewaard. Ik raadpleeg die nu en dan om zeker te zijn van de juiste ingrediënten en de juiste bereidingswijze om een goed resultaat te bekomen in mijn keuken.

Ondanks dat alles steekt mijn schoonmoeder, Charlotte Masika Maboko mij ver voorbij. Ze kan noch lezen noch schrijven. Maar ze is een keukenprinses, ze kent vele recepten, die ze beheerst zonder enig boek te raadplegen. Als weduwe, op hoge leeftijd, doet ze de keuken met veel zorg. Ik ga u één van haar lievelingsrecepten geven. Het is een recept dat ik geschikt vind voor oudere mensen en voor mensen die een te veel aan olie of vet willen vermijden: **De Saus van kippenbouillon.**

Het is niet anders dan de saus bij kip bereid zonder olie of tomaten. Het is een kippenbouillon maar bereid op Moeders wijze.



Bereiding :

Stap 1: Voorbereiden van de kip:

Moeder neemt een heel scherp mes, vangt de hen (of een haan), snijdt haar kop af, dompelt ze in kokend water en trekt ze snel terug om ze gemakkelijk te pluimen. Ze snijdt de poten en de kop eraf en werpt die samen weg met de pluimen in de vuilbak. Ze wrijft de naakte hen in met korrels van keukenzout om de laatste pluimpjes te verwijderen. Vervolgens spoelt ze goed met lauwwater. Dan slijt ze haar kip ter

hoogte van de buik om de ingewanden eruit te halen, die ze wegwerpt, behalve de maag en de lever. Ze opent de maag om al het vuil, vooral zand, eruit te halen, ze haalt er ook het harde vel vanaf. Ze wast de maag goed, ook de lever en legt maag en lever in een plastic kom met deksel en zet die naast de kip.

Merk op dat bij ons in de Nandecultuur*, de maag het symbool is van bezit: wanneer je een genodigde ontvangt en je serveert hem een kip aan tafel dan vergewist hij zich ervan dat de maag erbij ligt, vooraleer hij gaat eten. Vanaf hij die ziet, besluit hij dat het zijn kip is en eet dan smakelijk. In tegendeel, als hij geen maag vindt, besluit hij dat het niet zijn kip is en kan dan stoppen met eten, of hij besluit dat het slechts een toevallige maaltijd is.

Moeder waakt er steeds over dat de maag niet verloren gaat.

Ze neemt dan de kip en versnijdt ze volgens het aantal geschatte verbruikers als er in familie ge-

*De Nande of Yira zijn een bevolkingsgroep van Noord-Kivu in Noord-Oost-Congo, de regio Butembo.

geten wordt. Maar als het om een genodigde gaat, dan snijdt ze de kip in vijf delen, waarvan 2 die de vleugels bevatten, en 2 de billen alsook de rug. Ze spoelt ze nog eens goed en legt alles samen in de pot. Dan strooit ze er wat keukenzout op, ze legt het deksel erop.

Stap 2: Voorbereiden van ingrediënten:

Als ingrediënten heeft ze enkel porei en selder.

- De Porei: een enkele nogal dikke en lange porei die ze wast, in 4 snijdt en vervolgens in stukken van ongeveer 2 cm lang snijdt.

- De Selder: twee dikke bladeren van selder die ze wast en samen legt bij de porei zonder te versnijden. Dit laat haar toe om ze uit de saus te halen vooraleer aan tafel te brengen.

Stap 3: Het Koken

Ze neemt een kookpan waarvan ze denkt dat die de kip kan bevatten met het water dat erbij moet.

Ze giet er ongeveer 2,5 liter water bij en zet ze op een brasero (makala=houtskool vuurtje) dat op voorhand is aangestoken. De kookpan begint op te warmen, ze doet er de ingrediënten in, doet



er een beetje keukenzout bij en dekt alles toe.

Als het water begint te koken, neemt ze het deksel af en legt ze het vlees stuk per stuk in de kookpot en dekt die weer toe. Op dit moment neemt ze haar krukje en zet zich neer niet te ver van de brasero om op te letten dat het zacht vuur niet uit gaat. Zo legt ze er wat houtskool op tot de saus ongeveer 1,5 liter bevat. Ze stopt ermee het vuur aan te wakkeren, maar laat de kookpan op het vuur staan zodat het vlees goed zacht en mals wordt. Op dit moment is de saus met kippenbouillon reeds klaar. De saus is witachtig en heeft zijn smakelijke

geur.

Omdat ze niet zoveel kracht meer heeft, vraagt Moeder me om de fufu klaar te maken.

De dienst aan tafel :

Aan tafel bediend ze ons zelf: ze geeft ons eerst enkel de saus en vraagt ons om het met de fufu op te eten. Ah, de witachtige saus waar alles bio is, smaakt het beste 's avonds na een volle werkdag. De smaak is speciaal. Terwijl we van onze maaltijd genieten, is Moeder bezig met 3 stukken vlees te versnijden volgens het aantal personen aan tafel.



Dikwijls is iedereen aanwezig want we willen proeven van de hand van Mukaka, wat grootmoeder betekent. Voor ons twee, mijn man en ik, snijdt ze een stuk in twee en legt ze dat elk op ons

bord. Vervolgens versnijdt ze 2 stukken die ze aan de overige disgenoten geeft.

Zijzelf eet enkel de lever omdat ze geen goede tanden meer heeft. Het 4de stuk is ook voor haar, voor de volgende dag, waar enkel de kleinste van de familie Victoire Enombi bij zal zijn.



Nog een woordje over de maag:

In onze Nande/Yira cultuur, staat de maag voor eigendom. Dit wil zeggen dat wanneer men u de maag geeft, deze kip van u is, het is voor u dat de kip werd bereid, of nog dat je de chef bent en dat het ter uwer eer is. Dat maakt dat wanneer je een bezoeker uitno-

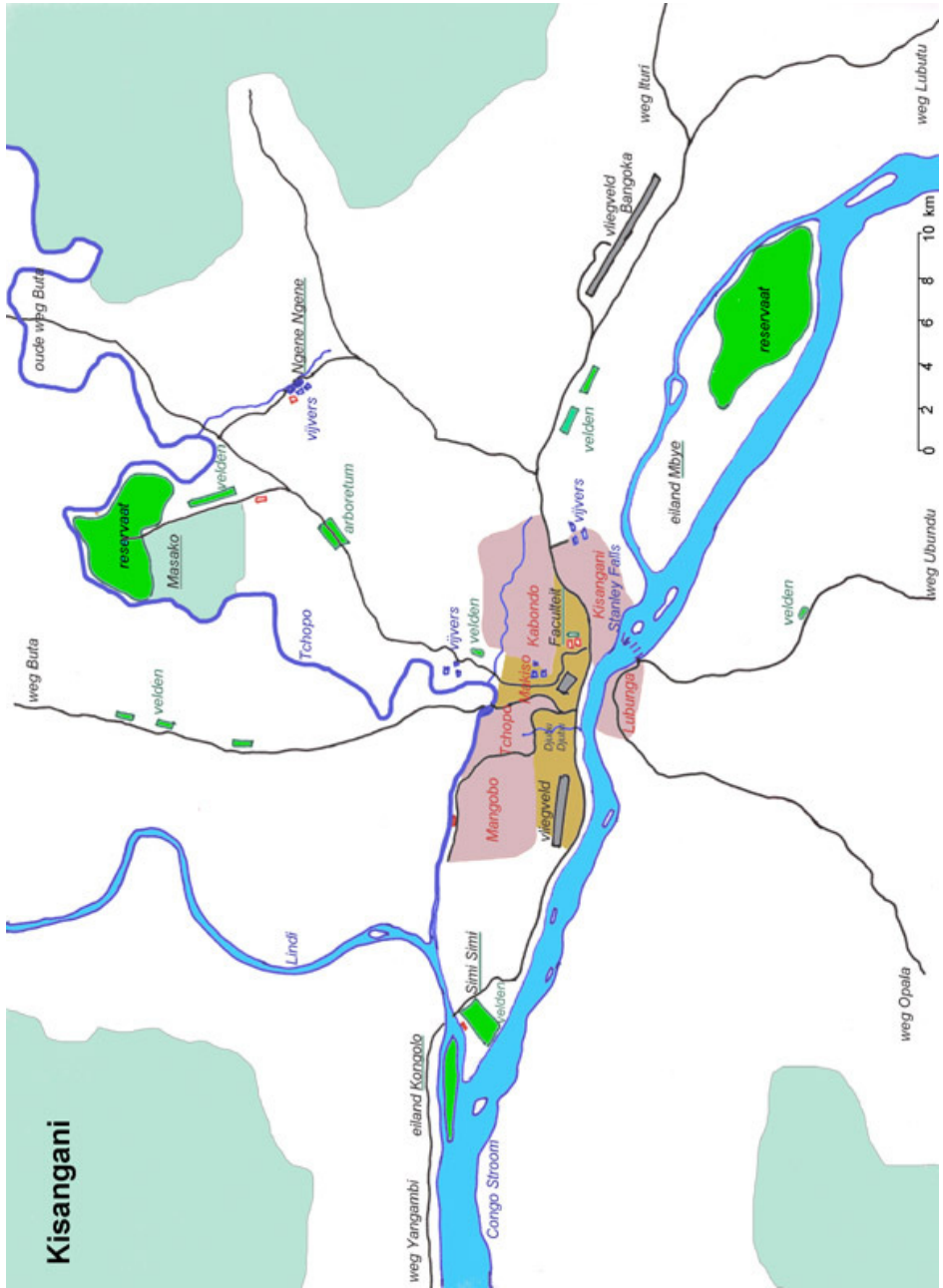
digt om te eten, dat hij zich eerst vergewist dat de maag er is. Indien dit niet het geval is, zal hij zeggen dat hij reeds heeft gegeten, dat dit niet voor hem is; of nog: hij zal helemaal weigeren om te eten. Dit zou een probleem zijn, vooral als hij bij de schoonfamilie behoort, men zal dus zeker deze fout moeten goed maken.

In familiekring, als er geen bezoeker is waarvoor de kip is klaargemaakt dan is Papa de belangrijkste persoon. Dan geeft Moeder de maag dus aan mijn man of aan haar oudste zoon.

Ziehier alles over de saus met kippenbouillon van mijn Schoonmoeder. De saus met de kip heeft steeds dezelfde smaak, mijn man herkent deze smaak die hij al in zijn kindertijd heeft geproefd.

Ik raad ieder die dit leest aan om de lekkere saus met kippenbouillon te proeven en te waarderen!

Bénigne Kyakimwa Juakaly



onze projecten in Kisangani krijgen steun van

VELE SCHENKERS



P. GODFROID

LEYSEN HUMANITAS

Lotus Bakeries nv



INOX SYSTEMS Gent

Rotary District 1630
R.C. Bilzen-Alden Biesen
R.C. Genk-Staelen
R.C. Hasselt
R.C. Hasselt-Herckenrode
R.C. Katwijk-Noordwijk (NL)
R.C. Lanaken-Maasland
R.C. Maaseik
R.C. Maasland-Lanklaar
R.C. Siegen-Schloss (D)
R.C. Sint-Truiden

Gemeente Lubbeek

Stad Roeselare

Stad Zottegem



Lions Club Hasselt