Mushrooms pave the way

Om svampe, ny viden, nye muligheder – og det ekstra lille skub
Gennem økonomisk støtte fra Kavli Fondet er der et større køkkenhaveprojekt i gang i Pebi, som med tiden skal gøre skolemadsprogrammet på den lille skole selvforsynende samt igangsætte gode indkomstgenerende aktiviteter for det bredere samfund, med særligt fokus på kvinderne.

Etableringen og opdyrkningen af køkkenhaven har givet mange nyttige erfaringer og skabt ny og vigtig viden om ernæring i lokalsamfundet, gennem kapacitetsopbyggende workshops. Indholdet af protein i børnenes mad på skolen var for lavt og der skulle findes nye veje, uden at gøre sig afhængig af det alt for dyre kød. Tilførsel af ny viden og inspiration i et ellers ganske isoleret lokalsamfund gav inspirationen til, at idet svampe har et meget højt indhold af protein og derfor er en vigtig grøntsag i husholdninger med begrænset adgang til kød, kunne der med fordel opstartes en svampeproduktion i Pebi.

For lærer Bismark er det et helt andet felt end at undervise i matematik – men han går til den!





Med støtte fra U-kassen er der nu etableret en produktion. Først var to lokale folk på kursus i svampedyrkning på Ghana Institute of Sustainable Livelihoods (GISL), hvorefter man med en konsulents hjælp fik startet produktionen op. Det var noget mærkeligt noget, synes både voksne og børn! Svampe ser underlige ud og særligt de tørrede var svære at få solgt, i starten. Efter gode råd fra konsulenten blev der

anvendt en soltørrer, der gav et pænere resultat. Det er aldrig nemt at introducere nye ting i Pebi og der skal helt klart en tilvænningsperiode til.

Men: Den seneste rapport fortæller, at den første høst af friske svampe er blevet soltørret – og at resultatet er 10 kg svampe. FLOT! Med en estimeret salgspris på omkring 120 Ghc per kilo (omkring 250 kr.) ser det helt fornuftigt ud, kan de godt se. Det gør, at folk er strømmet til, for at være med på svampeproduktionen – der hermed ser ud til at kunne vokse.

Halvdelen skal anvendes i børnenes skolemad og den anden halvdel skal sælges, for at skaffe penge til at udvide og fortsætte produktionen. Et entreprenant 'hjælp til selvhjælp' eventyr.

TAK TIL U-KASSEN for at give det ekstra, lille vigtige skub, som har gjort dette muligt!!



Her en bid af den første høst, som kokken skal lære at tilberede



Et ganske sigende motto for Pebi: YES WE CAN.