

## **Bericht zur CD-Maßnahme**

### **“Herstellung des Moringapulvers zur besseren Ernährung der Kinder”**

in Gbodjoko, Februar 2022

Wir haben die Frauen von Gbodjoko im Schulhof der Grundschule von Gbodjoko versammelt, um mit ihnen über die Herstellung des Moringapulvers zu sprechen.



Die Frauen sind gewohnt, die Moringablätter wie anderes Gemüse in ihren Soßen zu verkochen. Ich erkläre ihnen, dass dabei die Nährwerte des Moringa verloren gehen. Um die Nährwerte zu erhalten, müssten die Blätter im Schatten getrocknet werden. Wenn sie ganz rösch sind, können sie in Mörsern zu Pulver gestampft werden. Dieses Pulver könne über die Mahlzeiten gestreut werden, wenn das Essen schon auf dem Teller ein

wenig abgekühlt ist. Die Frauen fragen, wie die Blätter am besten getrocknet würden. Wir schlagen vor, dass wir in einer Ecke des Schulhofes ein kleines Trockenhaus bauen. Die Direktorin der Schule hat sofort eine Idee, wo es entstehen könnte. Da es nicht genug Moringa in Gbodjoko gibt, entschließen sich die Frauen, sofort rund um den Schulhof Moringa zu pflanzen.



Mit Jungstämmen machen sie sich sofort an die Arbeit.





Wir beginnen auch kurz darauf mit dem Bau des Trockenhauses. Ein Fundament aus 4 Bausteinreihen wird gemacht, in das die Holzpfiler einbetoniert werden. Darüber wird das Dach gemacht. Die Frauen füllen das Fundament mit Sand auf. Die Wände werden mit Stammverschnitt geschlossen.



Im Inneren haben wir Trockentische aus Palmzweigstielen, über die Baumwolltücher gelegt werden. Im Trockenhaus herrscht ein optimales Trockenklima, das die Blätter in nur 2 bis 3 Tagen so rösch trocknet, dass sie gestampft werden können. Während der Trockenzeit werden die Blätter 3 Mal am Tag gewendet.



