

PranaVerein Austria - Nepal Direkthilfe
Nepal.pranaverein.at – Bericht Februar 2011

Wir haben mit der Produktion von Lapsi-Sweets begonnen. Diese werden aus der chines. Pflaume gewonnen, welche der Hauptbestandteil der süß-sauren Saucen in der chinesischen Küche ist. Man kann wunderbare Süßigkeiten daraus machen.

Um Nepal in Österreich etwas bekannter machen und um ein kleines Einkommen für unser Center zu finden, haben wir vor, Weihnachtspakete für österreichische Firmen anzubieten: handwerkliche Erzeugnisse aus Nepal, Bambusprodukte, Strickereien, Schals, Räucherstäbchen, Zimbeln usw. und eben auch unsere Süßigkeiten aus Saping. Somit haben österr. Firmen ein kleines Weihnachtsgeschenk für ihre Mitarbeiter und unterstützen gleichzeitig ein soziales Projekt.

Dafür bitten wir alle Förderer und Freunde unsere Projektes für aktive Unterstützung. Danke!



Die Lapsis wachsen auf hohen Bäumen. Sie werden mit langen Stangen herunter geschüttelt und eingesammelt. Dann gibt es zwei Verarbeitungsarten: 1. sie werden gekocht, die Haut wird entfernt und sie werden mitsamt des Kerns getrocknet. So entstehen süße, und wenn gewürzt, pikante Süßigkeiten – vollkommen natürlich.



Die Zuckerln werden dann am Dachboden getrocknet. Kamal, unser Verwalter, kontrolliert sehr wachsam die Vorgänge.



Die 2. Möglichkeit der Verarbeitung ist, dass das Fruchtfleisch von den Kernen entfernt wird, daraus wird dann ein Pasta gemacht. Diese wird auf Bretter gestrichen, ganz dünn, und dann in der Sonne getrocknet. Anschließend in feine Streifen geschnitten und geschmaust. Hmm ...



Nachdem der Reis geerntet wurde, wir das Reisstroh getrocknet, in Bündel gewickelt und gelagert.

Dafür bieten sich Bäume an. Früher wurden Reissorten angebaut, mit deren langen Halmen alle Häuser ca. alle 5 Jahre neu gedeckt wurden. Heute wird es hauptsächlich als Viehfutter verwendet. Die Reisstrohbündel auf den Bäumen ergeben schöne Bilder in der Landschaft.



Einige Bilder von der Landschaft und den Feldern, wie ich sie im Jänner gesehen habe. Die Kartoffeln wachsen wieder gut, die neue Aussaat auf den Terrassen beginnt: Mais und Senf.



Mein Hauptarbeit im Winter war: Fenster + Fensterstöcke, Tische und Bänke streichen, Brot und Kuchen backen, Socken stricken und mich im Garten und auf den Feldern betätigen. So sieht es aus, wenn wir vom Einkaufen aus Kathmandu zurückkommen. →



Jeeps, kleine Lastwägen und kleine Busse können jetzt fast schon bis zum Center fahren. Danach geht man noch 15 Minuten zu Fuß.

Zwei Urlaubs-Gäste durften wir im Februar auch begrüßen: Andrea aus Wien, der es sehr gut gefallen hat und einen Gast aus Belgien, dem es sooooo gut gefällt in Saping, dass er gleich einige Monate da bleiben wird. Auch die ersten Sommergäste aus Österreich haben schon gebucht. Ideal ist das Center für kleine Gruppen, 4 – 6 Leute, da wird es einem dann auch nicht ZU einsam.

DANKE!!!

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

**PranaVerein, Kto. 0500254490, BLZ 20404, Infos an: nepal@pranaverein.at
IBAN AT6920 40400 500 254490, BIC/Swift: SBGSAT2**