



Boyoma

Driemaandelijks Nieuwsblad van
Kisangani vzw

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

januari-februari-maart 2015

Afgiftekantoor : 3720 Kortesseem
P209455



Kisangani vzw, Bronstraat 31, 3722 Kortesseem

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

Nr 51



COLOFON

Boyoma
3-maandelijks nieuwsblad
nr 51 jaargang 14
jan.-febr.-maart 2015
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 BABE BB

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

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

Foto's: Frank Gevaerts, Jean-Louis Juakaly.

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 ontvangen, 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 Kisangani 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 251901

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
DigiKing bvba, Hasselt
www.digiking.be



31 december 2014, belangrijke dag in de varkensstal!

31 december is geen dag zoals een andere in Afrika, vooral in Kisangani. Het is de lang verwachte dag vol grote verwachtingen: aankoop van nieuwe kleding, van vlees en allerlei drank, enz.

Nu in 2014, speelden de kinderen reeds vanaf 24 december met knallers en men hoorde regelmatig de pafs, pafs, pets, pets in de stad, maar ook op de Faculteit Wetenschappen, al is dat een campus enkel voor professoren en studenten bestemd en wonen er slechts enkele professoren met hun gezin. Maar alle kinderen van de wereld zijn dezelfde!

In de varkensstal hebben Papa Unega, de baas, Omwambo, beter gekend als Célestin, en Papa Pius Ungyer de dag voordien al strikte orders gekregen van de verantwoordelijken: Opstaan om 5 uur, klaarleggen van het hout,

ophalen van water, de vaten opstellen om water te koken, enz...

Om 5u30, Vuur! Een groot vuur wordt klaargemaakt om het water te koken. Met dat kokend water worden de geslachte beesten begoten wat zal helpen om de haren af te krabben.

Richard Ridja, de verantwoordelijke is er om kwart voor zes, ikzelf om zes uur, maar verduiveld,



bij mijn aankomst is de poort reeds gesloten om indringers buiten te houden. Ik heb dan als een kind op de poort moeten kloppen

en hameren om de aandacht te trekken van de slachters die helemaal op het einde van de stal (ongeveer 60 meter) bezig waren. Tot mijn verwondering was het slachten reeds begonnen en lagen de geslachte dieren her en der op bananenbladeren. Het is inderdaad bij ons de gewoonte om geiten en varkens te slachten op de grote groene bananenblaren. Ik weet niet van waar deze gewoonte komt, maar ja, het is hier Afrika en het is de gewoonte vooral op het platte land. In de stad is het het publieke slachthuis dat de dieren slacht, maar hoofdzakelijk de dieren die voor verkoop op de markt zijn bestemd.

Maar onze mensen weten goed hoe te slachten en verkiezen dit werk zelf te doen.



Er werden vier beesten geslacht voor een gewicht van samen 145 kg. Op het einde, na slachting gaf dat

110 kg, zonder de inwendige organen te tellen, die nochtans door sommigen zeer gewaardeerd worden.

Zoals we samen kunnen vaststellen was het aanbod weer minder dan de vraag en er werd prioriteit gegeven aan het werkvolk van het project, vervolgens aan de assistenten, die van de Faculteit en die van de CSB (Centre de Surveillance de la Biodiversité). Als



laatste kwamen de professoren aan bod.

Volgens Richard Ridja, verantwoordelijke voor de Dierenkweek zal het er volgend jaar anders aan toe gaan, want er zijn de voorbije week heel wat geboortes geweest en op 31 december zullen er nog geboren worden. Moesten het nieuwgeboren mensenkinderen zijn geweest, zouden ze de naam van "Bonané" krijgen, omdat ze op nieuwjaar zijn geboren.

Het is goed om even de foto's te

bekijken van de oudere en nieuwe biggetjes en met de aap (*Cercopithecus lhoesti*, Fam. Cercopithecidae) op de muur die dikwijls op bezoek komt.



Dus volgende afspraak 31 december 2015, welkom ook aan onze vrienden uit België!

Maar laat ons terugkomen op 31 december 2014, de sfeer was er zoals bij een feest, maar ook opgewonden. Ridja, die dierenverpleger geworden is in zijn geboortestreek de Ituri, versneed de dieren, de organen links en rechts voor medische inspectie. Hij zocht vooral de *Cysticercus* (larven van de taenia of lint-



worm) maar ook andere ziektekiemen. Richard Ridja deed het onderzoek van de ingewanden: zo heeft hij gezien dat er een nier van een varken niet gezond was. Het ging om een geval van Hydronefrose. Dit orgaan werd niet verkocht. Inderdaad zijn er strikte regels bij de Inspectie van voedingswaren. In dit geval moet heel het orgaan verwijderd worden, gedenatureerd en begraven. Na het medisch onderzoek volgde het wegen, de verpakking en de verdeling. Om niemand te bevoordelen wordt de verdeling door de verantwoordelijken bepaald: en ziehier wat er beslist werd: 2 kg per werkmans, 3 kg voor een prof en 1 kg voor een eventuele student tenminste als die zich had opgegeven. Deze beslissing is gemotiveerd door het kleine aanbod, maar ook en voor-



al door de koopkracht van de kopers. Inderdaad wordt het vlees verkocht aan 5000 FC per kg (ongeveer 5,00 €)

Alle pakketten worden op voorhand verpakt d.w.z. gewogen en verpakt in een zakje van polyethyleen en de mensen schuiven aan om hun aandeel te ontvangen. Tussen de klanten was er ook





Victoire Juakaly, de jongste van de familie. Ze was dolgelukkig om dit mee te maken. Tussen al haar vragen onthoud ik deze: Papa, wanneer is de volgende keer? Het echte antwoord ken je al. Maar ik heb er bijgezegd dat er in Congo nog feesten zijn: nl. Pasen in april, de Onafhankelijkheidsdag op 30 juni en op het einde van het jaar Kerstmis en Nieuwjaar. Er zal dus nog wel beweging zijn in de varkensstal. In Afrika, blijven dierlijke eiwitten of beter gezegd vlees wel zeldzaam eten. De «muzumba» of varkensvlees is heel gegeerd door de bevolking van Kisangani en door de mensen van het project. Dit probleem willen we aanpakken op een duurzame manier, niet alleen op de Faculteit, maar ook in de uitbreidingen bij de scholen op het eiland Mbiye, in

Masako en in Batiamaduka.

Praktische resultaten: een gedeelte van het geld van de verkoop heeft ons in staat gesteld om een big van 4 maand aan te kopen voor 70 \$ om het oude fokdier dat geslacht werd te vervangen. De prestaties van deze laatste waren niet zo goed meer.

Al werden er 4 varkens geslacht, ons bestand is dank zij de geboorte van 8 biggen, van 64 naar 68 varkens gegaan.

Wij ontvangen regelmatig bezoek van een gevarieerd publiek zoals handelaars, fokkers, religieuzen zoals de Paters van het Heilig Hart, politieke verantwoordelijken, vreemdelingen... Bij deze gelegenheden reageren de bezoekers en zijn vaak verwonderd dat ons bestand zo groot is. Er zijn ook mensen bij die een aanvraag doen b.v. om hun zeug te laten dekken door één van onze mannetjes. Maar dan vragen we in ruil dat ze één van hun biggen zouden teruggeven, zoals gebruikelijk is bij de fokkers van de streek.

Om te eindigen danken we allen



die van dicht of van ver hebben bijgedragen om deze activiteit te kunnen behouden, deze activiteit die zo nuttig is voor de Boyomese bevolking en in het bijzonder voor onze Vereniging

Jean-Louis Juakaly
Richard Ridja

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 2015 ontvangt u een fiscaal attest in de loop van de maand februari of maart 2016.

U kunt uw gift storten op de rekening van

Kisangani vzw Bronstraat 31 3722 Kortesseem Bank BE 35 2350 3524 2637 BIC code GE BABE 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.

Bereiding van **PILI PILI** saus

Bij een goed Kongolees etentje, kip moambe, arachidesoep, vis na libokè enz. past zeker een pili pili sausje. Ik kies voor een mild pili pili sausje, dus niet te pikant zodat je het kan eten en proeven zonder de ganse tijd te wenen... We kiezen de vierkante pili pili's (precies kleine paprikatjes) van ong. 2cm/2cm, dus niet de puntvormige kleine pepertjes die veel scherper zijn. Je kan ze meestal vinden in de nachtwinkels of winkels van de Pakistani. Meestal zitten ze in de diepvries in een gewone plasticzak zonder etiket. Althans is het zo in Roesselare en Hasselt. Neem ze diepgevroren, zo gaan ze veel beter om te snijden en te bewerken.



Benodigheden:
10 pilipili's, 2 sjalotten, 2 teentjes knoflook, olijfolie, tomatenpuree, evt. zout.

Hoe gaan we te werk:

Let op, met pilipili werken we steeds met handschoenen aan. Ik neem die dunne, precies chirurgische handschoenen

Snij de pili pili open en haal er al

de graantjes (pitjes) uit. Diegenen die het pikanter willen laten er wat van die pitjes in.

Pili pili, look, sjalotjes fijn hakken, mag met een hakmolentje of met de hand. Let op, niet in de ogen wrijven of op andere gevoelige plaatsen. In een pannetje met een goeie scheut olijfolie alles stoven. Wat water bijvoegen (1/2 tas) en 15' zacht laten sudderen.

1 à 2 soeplepels (naar eigen smaak) tomatenpuree bijvoegen en alles goed mengen. Dit voor de mooie kleur en ook voor, Bouillabaise, spaghetti en andere pastabereidingen.

Gans het brouwsel heet in kleine bokaaltjes doen en hermetisch afsluiten of in de diepvries steken.

Dit pili pili sausje is zeer lekker met mate! bij alle Afrikaanse gerechten, ook bij Zuiderse gerechten zoals Chalderade!

Smakelijk!

Magda Nollet-Vermander





ONZE KONIJNEN



Onze konijnen eten regelmatig grassen zoals: *Pennisetum purpureum* (of Matete, plaatselijke naam), *Pueraria javanica* (of Kambalola), *Panicum maximum* (of Manganga), *Carica papaya* (of Paipai), *Zea mays* (of Muhindi), *Manihot glaziovii* (of Sombe tembo). Ze eten ook nog de schillen en bladeren van Banaan (*Musa* spp), en vele andere plantensoorten die hier niet genoemd worden.

dingselementen die de beesten nodig hebben. Het "krachtvoer" (een mengsel van gemalen palmmotenkoek en rijstzemelen) dient alleen als aanvullend voedsel. Voor een



zogende konijnenmoeder heeft deze toevoeging geen negatief gevolg vermits ze ook verse bladeren zoals hierboven vernoemd, in haar voeding krijgt.

Waarom en hoe de kleine konijntjes voeden ?

Dit regime is gelijkwaardig aan het voedingsregime van alle knaagdieren, waarbij dus ook het konijn, en het bevat de voedings-eiwitten en de noodzakelijke voe-

- Vele boeren - fokkers kweken niet graag konijnen omdat deze kweek gekend is voor een grote sterfte bij de jongen. Het is inderdaad een fenomeen dat de aandacht trekt van vele mensen.



- Iedereen ziet dat er bepaalde konijntjes geboren worden met erfelijke ziekten en misvormingen die het zogen verhinderen.
- Daarbij komt nog dat enkele jongen per ongeluk platgetrapt worden door de moeder, hun overleving wordt dan wel onzeker. Andere jongen, die heel gezond zijn, krijgen soms niet genoeg melk van de moeder, zoals er ook zijn wiens moeder geen melk heeft.



- Nog andere worden geboren bij zeer zenuwachtige en wispelturige moeders. In dat geval kunnen enkel de sterksten onder hen genoeg drinken.
- Dit alles herinnert ons aan Darwin, die in zijn «Systemae naturae» schrijft dat het overleven op deze planeet bepaald is door het gevecht om het leven en het overleven van de meest aangepaste, wat ons leidt naar de natuurlijke selectie.
- Voor wie konijnen wil opkweken geven we hier enkele raadgevingen. Dit is enkel mogelijk wanneer de wijfjes goed gevoed worden.

Het standaardrantsoen bij de konijnenkweek.

De maat waarvan hier sprake is moet de afmeting hebben van 10 cm x 10 cm x 5 cm en die als maat dient voor het rantsoen "krachtvoer". Deze maat weegt 150 gram en bevat 50% gemalen palmnotenkoek en 50% rijstzemenen), dus van elk 75 gram.

Volgens onze bevindingen:

De wijfjes eten meer dan de mannetjes, vooral na zes maanden; een normaal wijfje kan één rant-

soen per dag krijgen. Maar voor een goede melkproductie door de moeder kan hier wat aangepast worden.

Twee zogende wijfjes eten zoveel als drie wijfjes in rust.

Eén wijfje in rust eet zoveel als drie jong van drie maanden.

Eén wijfje in rust eet zoveel als een jong van vijf maanden.

Een drachtig wijfje eet zoveel als een "vlees"konijn van vijf maand.

Een wijfje tegen het einde van de dracht eet bijna zoveel als een wijfje bij het begin van het zogen.



Een wijfje bij het begin van de zoogperiode is de gulzigste van allemaal!

En zogend wijfje eet bijna zoveel als zes jongen van \pm 2 maand.

Richard Ridja
Jean-Louis Juakaly

ONS AANBOD

Voor geïnteresseerden kunnen wij altijd een interessante avond of namiddag verzorgen met voordracht en beelden over Congo. Er zijn vele onderwerpen mogelijk: geschiedenis, politiek, flora en fauna en natuurlijk ontwikkelingssamenwerking met onze projecten in Kisangani.

We kunnen dit doen in het hele land.

FILM: Back-up Butembo

Beste Vrienden van Boyoma

Vandaag 8 maart is het Internationale Vrouwendag.

Vorige zondag, 1 maart, was ik aanwezig op de Internationale Vrouwendag in Roeselare.

Er was een mooi programma met panelgesprekken over en met vrouwen in Afghanistan en met vrouwen van verschillende culturen en religies hier in ons land.

Maar de hoofdbrok ging over Congo.

De film “Back-up Butembo” werd vertoond en Elien Spillebeen die de film maakte was aanwezig en gaf uitleg. Het is geen vrolijke prent. De film klaagt heel scherp het geweld en onrecht aan in deze rijke regio, Oost-Congo waar vrouwen meestal het 1^{ste} slachtoffer zijn. Maar naast de gruwel en geweld zien we ook vooral hoe vrouwen zich verenigen, de moed hebben om zich te verzetten, te spreken en doorheen alles blijven lachen, zingen en dansen, eigenlijk de kracht van deze vrouwen. Ze hebben samen met Elien de vzw “Mama Kivu” gesticht. En daarover gaat deze film, die ik jullie allen ten zeerste aanbeveel.

Magda Nollet-Vermander



**De dvd is te bestellen via de website
www.mamakivu.be**

Voor hen die er meer over willen weten!

U leest regelmatig onze Boyoma, u wil misschien het nieuws uit Congo beter kunnen volgen?

Er zijn verschillende interessante websites:



Congoforum

<http://www.congoforum.be/ndl/>



MONUSCO

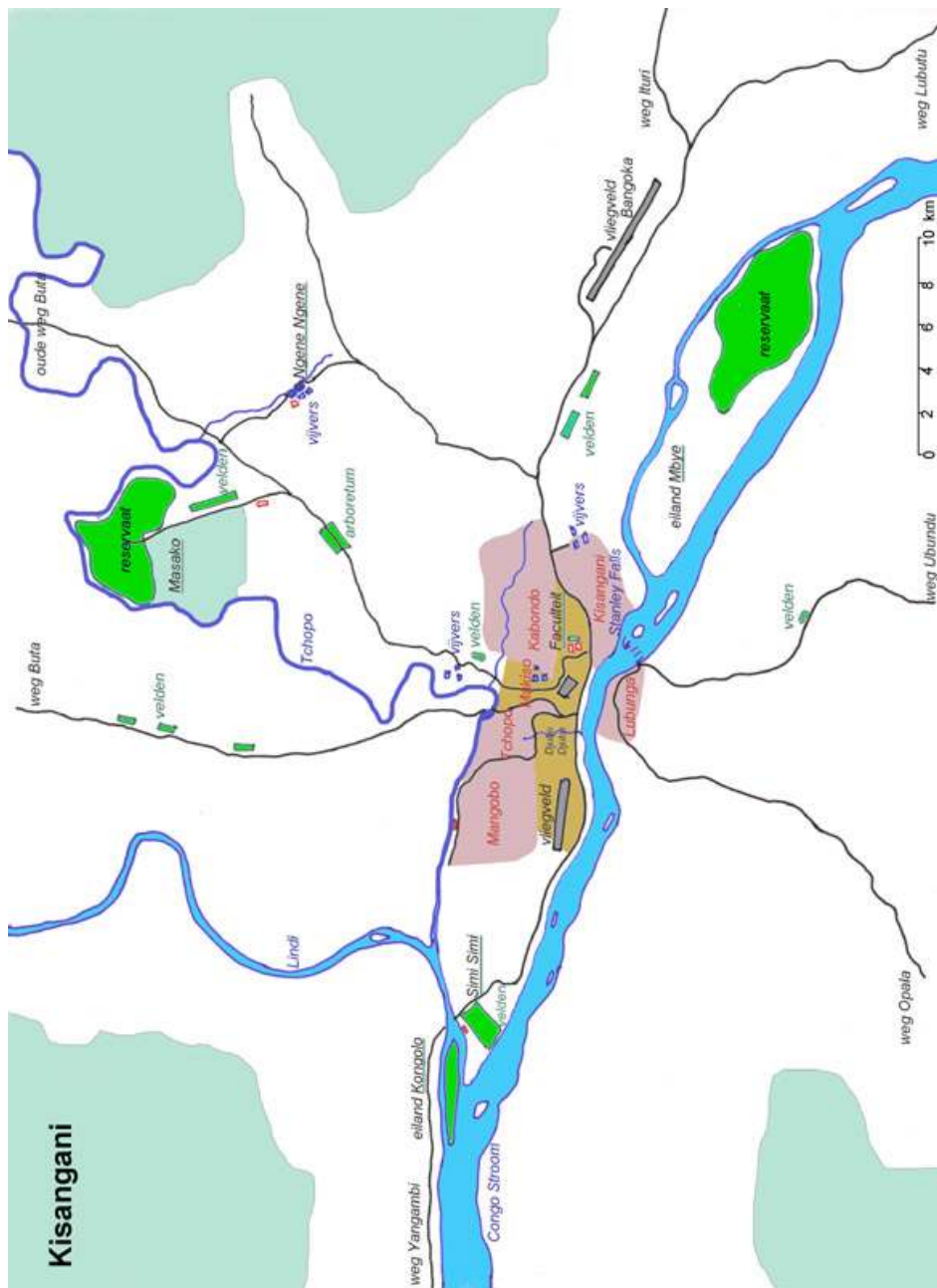
Monusco: de Uno in de D.R.Congo

<http://www.monuc.unmissions.org/>



Radio Okapi

<http://www.radiookapi.net/>



onze projecten in Kisangani krijgen steun van

VELE SCHENKERS



LEYSEN HUMANITAS

P. GODFROID



Lotus Bakeries nv

Rotary District 1630

Gemeente Lubbeek

R.C. Asse

R.C. Bilzen-Alden Biesen

R.C. Genk

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

Stad Roeselare

Stad Zottegem



Lions Club Hasselt