

Erfahren

Übersicht Landesprogramm Burkina Faso



Landesinformation Burkina Faso

Landesfläche:	274'000 km ² (41'290)
Bevölkerung:	18.646 Mio. (8.372)
Bevölkerungsdichte:	68.1 Einw./km ² (202.8)
Hauptstadt:	Ouagadougou
Staatsform:	Präsidiale Republik
Sprachen:	Französisch (Amtssprache), Sprachen der ethnischen Gruppen, z.B. Morée (Gursprache der Mossi), Mandesprachen (Manding, Soninke); Ful, Arabisch
Religionen:	55% Muslime (vor allem Sunniten), 30% Anhänger indigener Religionen, 15% Katholiken
Wohlstandsindikator (HDI):	0.402 / 185. Stelle von 188 Ländern (0.939 / 2. Stelle)
Alphabetisierung:	38% (99.6)
Kindersterblichkeit:	8.9% (0.4)
Lebenserwartung:	59 Jahre (83 Jahre)

Fischer Weltalmanach 2018 / hdr.undp.org/en/data 2016

Zahlen in Klammern im Vergleich zur Schweiz

© Fastenopfer

Erfahren

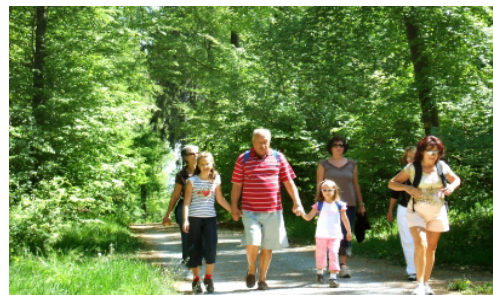
Bilder (aus Burkina Faso: © Fastenopfer, übrige: pixelio.de)



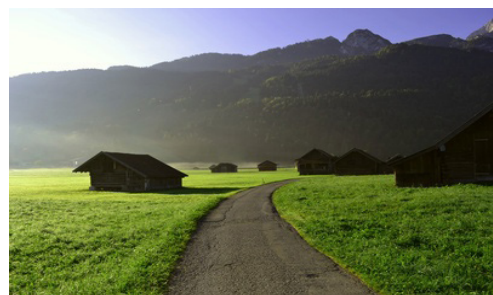
Gerda Mahmens / pixelio.de



Sascha Hübers / pixelio.de



RainerSturm / pixelio.de



Andreas Hermsdorf / pixelio.de

Erfahren

Bilder (aus Burkina Faso: © Fastenopfer, übrige: pixelio.de)



Wolfgang Dirscherl / pixelio.de



Peter Freitag / pixelio.de



Dieter Schütz / pixelio.de



Günter Havlena / pixelio.de



RainerSturm / pixelio.de

Erfahren

Informative Seiten im Internet über Burkina Faso und Afrika:

- <https://fastenopfer.ch/country/burkina-faso/>
- <https://afrika-junior.de/inhalt/kontinent/burkina-faso.html> (empfohlen vom Bundesministerium für Familien, Senioren, Frauen und Jugend, Gecheckt, das Netz für Kids)
- <https://www.kinderweltreise.de/kontinente/afrika/burkina-faso/alltag-kinder/kinder-in-burkina-faso/>

Informationen erhältlich bei relimedia.ch:

Tausche Mangos gegen Schule, DVD, Regie: Carsten und Ulrike Krüger, Stuttgart: Evangelisches Medienhaus GmbH, 2008, 333.62/105/DVD

Jeden Frühling bietet sich ein ähnlich malerisches Bild: Muntere Kinder ziehen einen Leiterwagen, bepackt mit Kisten voller frischer Mangos, durch die Strassen ihrer Stadt. Seit vielen Jahren gibt es in Böblingen/D die «Mango-Aktion». Früchte aus Burkina Faso werden zu handelsüblichen Preisen durch Scharen ehrenamtlicher Helfer verkauft und der Erlös in die Einrichtung von Schulen im afrikanischen Land gesteckt. Die DVD enthält umfangreiches Zusatzmaterial: Kurzfilme zum kirchlichen Leben in Burkina Faso, Musik und Gesänge, Impressionen aus Stadt und Land. Auf der DVD-ROM-Ebene finden sich Unterrichtsentwürfe, Bilder, Powerpoint-Präsentationen, Hintergrundinformationen usw.

Erfahren

Informationen erhältlich bei relimedia.ch:

Wenn der Löwe brüllt. Bilderbuch von Nasrin Siege; Barbara Nascimbeni (Ill.), Wuppertal: Hammer, 2009, 335.8/39

Ein Bilderbuch über Straßenkinder; ehrlich, poetisch und voller Licht. Ein Löwe, der fressen muss, wird unruhig und beginnt leise zu knurren, genau wie ein leerer Magen. Irgendwann reißt er sein Maul weit auf und brüllt entsetzlich. Dann ist es allerhöchste Zeit! Die beiden Jungen Emanuel und Bilali leben mit diesem Löwen, sie kennen ihn genau. Wenn sie morgens aufwachen, ist kein Tisch gedeckt und nach dem Spielen wartet keine Mahlzeit auf sie. Die beiden leben auf der Straße und wenn sie Hunger haben, müssen sie sich etwas suchen. Sie wissen eigentlich ganz gut, wie man das macht. Wenn Markt ist, gibt ihnen Ali von seinen Tomaten. Oder sie arbeiten als Autowäscher, bis das Geld für süßen Tee reicht. Manchmal betteln sie auch. Oder sie stehlen, wenn der Löwe richtig brüllt. Sonst tun Emanuel und Bilali, was andere Kinder auch tun. Sie spielen in der Sonne und lachen und denken sich aus, wie es wird, wenn sie groß sind und Busfahrer oder Präsident.

Erfahren

Informationen erhältlich bei relimedia.ch:

Wasser

Nebentitel:

Wasser in Afrika-Ami aus Burkina Faso erzählt (ab 6 Jahren),

Filme für eine Welt/BAO-BAB, 2008, 333.62/110/DVD

Ein Erfolg versprechender Ansatz für bereits völlig vegetationslose und verkrustete Böden ist Zai. Die Zai-Methode wurde von Bauern in Burkina Faso entwickelt und gelangte von dort in die Nachbarländer. Das Zai ist ein Loch im Boden mit einem Durchmesser von etwa 30cm und einer Tiefe von 20cm. Die Zai werden versetzt in Reihen gegraben. An Hängen wird der Aushub auf der talwärts gerichteten Seite aufgehäuft. Auf den Boden der Vertiefung legen die Bauern etwas Mist oder Kompost und füllen sie mit dem Aushub auf. Sobald es regnet werden die Zai mit Hirse bepflanzt. Obwohl die Zaianlage im harten Boden sehr anstrengend und arbeitsintensiv ist. Hat sich das Verfahren als sehr erfolgreich erwiesen. Kompost und kostbares Wasser werden gezielt an die Pflanzen gebracht, sodass die Bauern auch auf zerstörten Flächen wieder etwas anbauen können.



© Foto Virginie Schmutz

Erfahren

Viele ausführliche Informationen zum Thema Fairtrade findet man auf diesen Homepages:

- <https://www.claro.ch/>
- <https://www.maxhavelaar.ch/>
- <https://www.gepa.de/>
- <https://fastenopfer.ch/>

Youtube-Video einer jungen Bloggerin:

Hochgeladen von Lisa Sophie Laurent, 28.01.2019

Welche Kriterien müssen für „Fair Trade“ erfüllt sein und wie soll man sich das eigentlich leisten können?

<https://youtu.be/dlPZxLbbJ48>

Erfahren

Portraits über Kinder in Burkina Faso:

Hier erzählt der 13-Jährige Fidel aus Burkina Faso von seinem Tag:

https://www.youtube.com/watch?v=z6RvsmTZ_fc

Ein Bericht über Strassenkinder in Burkina Faso:

http://www.strassenkinderreport.de/index.php?goto=309&user__name=

Eine tolle Website zum Leben der Kinder in Burkina Faso:

<https://www.kinderweltreise.de/kontinente/afrika/burkina-faso/alltag-kinder/alltag-in-burkina-faso/>

150 Schüler in einer Klasse. Ein Bericht von Unicef:

<https://www.youtube.com/watch?v=SuglZstvi98>

Eine Dokumentation über ein Mädchen in Burkina Faso von Plan International.de:

https://www.globaleslernen.de/.../plan_20150708_kita-material_durch_den_tag_mit_aminata

Intensivieren

Märchen aus Westafrika

Eine schöne Auswahl an Märchen aus findet man hier:

- <https://westafrikaportal.de/maerchen.html>
- <https://afrika-junior.de/inhalt/medien/lesen/maerchen/warum-der-papagei-nicht-spricht.html>
- www.missionstheke.de/component/phocadownload/category/86-ka-2017?...maerchen

Intensivieren

Spielzeug aus Abfallprodukten herstellen

Brettspiele lassen sich sehr gut aus Abfallprodukten herstellen.

Materialliste:

Grössere Kartonschachteln, Karton allgemein

Korken

Knöpfe

Tetrapackdeckel

Gebrauchtes Alupapier

Knete, die schon etwas trocken ist

Steine zum Anmalen

Wasserfarben, Pinsel und co.

Strassenkreide (für Spiele im Freien)

Alle Ideen und Materialien, die die SuS mitbringen

Musikinstrumente aus alten Materialien:

<https://www.geo.de/geolino/basteln/musikinstrumente-selbst-machen-anleitungen>

Bei **Pinterest** findet man viele kreative Ideen, wie man aus Abfallprodukten Spielsachen herstellen kann:

<https://www.pinterest.de/up4kids/upcycling-spielzeug/>

Intensivieren

Kontakt für Trommelworkshop

<https://www.cool-kidz.ch/kinder-trommeln/>
oder

<https://www.durangodance.ch/trommeln>



© Foto Virginie Schmutz

Intensivieren

Rezepte von Fastenopfer:

SAMSAS (Bohnen-Pfannkuchen)

Vorbereitung 10 Min., Braten 10 Min.

Zutaten (6 Personen):

500 g gekochte weisse Bohnen aus der Dose

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

½ Tasse Mehl

¼ TL Cayennepfeffer

Salz, Pfeffer

Frittieröl

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch hacken, Bohnen zugeben und alles mixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer nach eigenen Vorlieben abschmecken. Aus der Masse aprikosengrosse Kugeln formen, diese in Mehl wenden und in sehr heissem Öl für circa 10 Minuten frittieren.

ALOKOS FRITS

Vorbereitung 5 Min., Braten 10 Min.

Zutaten (4 Personen):

4 Kochbananen

Öl

Zubereitung:

Die Bananen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Scheiben auf jeder Seite ungefähr zwei Minuten braten bis sie eine goldene Farbe annehmen. Zum Schluss die Bananenscheiben mit Haushaltspapier abtrocknen und warm servieren.

Intensivieren

Rezepte von Fastenopfer:

MILCH-DEGUE

Zubereitung circa 30 Min.

Zutaten (10 Personen):

500 g Déguë (Hirse-Couscous)

5 Nature-Joghurts (Das traditionelle Rezept verwendet Sauermilch anstatt Joghurt.)

500 g Quark

1 Dose Kondensmilch, ungezuckert

100 g Zucker (Menge kann nach eigenem Geschmack variieren)

4 Beutel Vanillezucker (nach eigenem Geschmack)

1 TL Vanille Essenz

Zubereitung:

Heisses Wasser in einen Kochtopf oder einen Couscoussier geben. Die Déguëkörner ins Wasser giessen und im Dampf garen lassen. Wenn die Körner weich sind, den Inhalt der Pfanne auf einem Teller verteilen. Komplette erkalten lassen. Anschliessend die Körner zusammen mit Joghurt, Quark und der Kondensmilch in eine Salatschüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Den Vanillezucker beifügen und mit Zucker abschmecken. Die Masse kann mit Kokosraspeln oder getrockneten Sultaninen ergänzt werden. Die Masse vor dem Servieren ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und kalt servieren.

Intensivieren

Rezepte von Fastenopfer:

GEZUCKERTE PFANNKUCHEN

Zubereitung circa 15 Min.

Zutaten (5 Personen):

250 g Mehl

230 ml Wasser

150 g Zucker

1 Ei

1 Beutel Hefe

15 g Zimt

1 Beutel Vanillezucker

Frittieröl

Zubereitung:

Das Mehl, die Hälfte der Hefe und den Zucker in einem tiefen Behälter vermischen. Das Ei darunter mischen und das Wasser dazugeben, ebenso den Zimt und den Vanillezucker. Gut kneten bis ein homogener Teig entsteht. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch bedecken und den Teig während 45 Minuten zur Seite stellen. Mit einem Löffel ungefähr aprikosengrosse Kugeln aus der Masse formen. Öl erhitzen und die Kugeln unter ständigem Rühren goldbraun braten. Zum Schluss das überflüssige Öl mit Haushaltspapier abtrocknen.

Intensivieren

Rezepte von Fastenopfer:

JUS DE BISSAP

Vorbereitung 20 Min., Kochzeit 20 Min.

Zutaten:

400 g getrocknete Hibiskusblüten

2,5 l Wasser

250 g Zucker

2 Beutel Vanillezucker

1 EL Orangenblütenwasser und/oder ½ Strauss Minze und/oder

1 Prise geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Hibiskusblüten (Bissap) waschen und abtropfen lassen. Das Wasser aufkochen und die Hibis-kusblüten dazugeben. Während 20 Minuten kochen lassen: Das Wasser sollte sich rosa/rot verfärben. Das Wasser anschliessend durch ein Haarsieb abgiessen und auskühlen lassen. Die Flüssigkeit mit Vanillezucker und mit Orangenblütenwasser und/oder Minze und/oder geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Saft in Flaschen abfüllen und mindestens für vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Der Jus de Bissap wird sehr kalt serviert.