

## Safiatou Dyamba

Das traditionelle Essen von Sofiatou Dyamba aus Burkina Faso ist „Tô“, ein Hirsebrei. Er wird zu jeder Mahlzeit gegessen und meist mit einer Sauce aus Erdnüssen, Gemüse wie Okra und Tomaten und manchmal auch Fleisch serviert. Der Brei lässt sich schnell und einfach herstellen. Dies erleichtert das Kochen für die Frauen nach einem langen Arbeitstag auf dem Feld oder Markt. Allerdings brauchen sie morgens oft viel Zeit, um Feuerholz und Wasser zum Kochen zu beschaffen.

Zum Essen sitzt die ganze Familie in einem Kreis am Boden oder auf einem Holzstuhl. Die Speisen werden in einer grossen Schüssel in die Mitte gestellt, aus der alle essen. Zum Trinken gibt es Wasser, aber auch Saft aus Ingwer oder Tamarinde sowie Hibiskus-Sirup („Bissap“). Je nach Saison kommen auch Mangos auf den Tisch.

<b>Name:</b>	Safiatou Dyamba
<b>Alter:</b>	35 Jahre
<b>Nationalität:</b>	Burkina Faso
<b>Familie:</b>	4 Kinder, Eltern
<b>Beruf, Tätigkeit:</b>	Marktfrau
<b>Sprache:</b>	Französisch und Dioula
<b>Religion:</b>	Muslimin
<b>Weiteste Reise:</b>	Ouagadougou (Hauptstadt)
<b>Wichtigste Bezugsperson:</b>	meine Mutter
<b>Idol, Vorbild:</b>	Améty Meria (Sängerin)
<b>Liebstes/wichtigstes Objekt:</b>	meine Handtasche
<b>Liebste Freizeitbeschäftigung:</b>	Radio hören, Hühner züchten
<b>Grösster Wunsch:</b>	einen eigenen Laden haben und dass die Kinder gesund bleiben

Audio: Hörbeitrag