

Leonor Gomez

Die Küche Honduras' ist eine Mischung aus karibischen und lateinamerikanischen Gerichten. Es gibt kaum eine Mahlzeit ohne die Beigabe von Chili - als Sauce, Mixed Pickle oder einfach so. Schon zum Frühstück und danach zu jeder weiteren Mahlzeit isst Leonor Gomez die typischen braunen Bohnen und Mais-Tortillas. Tortillas kommen in der honduranischen Küche in verschiedener Form zur Anwendung: als Beilage, gerollt und gefüllt, oder auch als Besteckersatz. Dazu werden sie knusprig frittiert und in Stücke gebrochen. Eine typische Beilage sind Kochbananen, die Leonor Gomez im eigenen Garten zwischen ihren Kakaopflanzen als Mischkultur angebaut hat. Auch die Früchte zum Nachtisch stammen bei ihr aus eigenem Anbau. Getrunken wird neben Wasser und Cola auch gerne einheimisches Bier.

| | |
|---------------------------------------|--|
| Alter: | 42 Jahre |
| Nationalität: | Honduras |
| Familie: | Witwe, 4 Kinder |
| Beruf, Tätigkeit: | Kakaobäuerin |
| Sprache: | Spanisch |
| Religion: | katholisch |
| Weiteste Reise: | Olancho (150 km entfernt) |
| Wichtigste Bezugsperson: | Meine Freundin, die jung starb |
| Idol, Vorbild: | Die Leiterin der Kakaokooperative |
| Liebstes/wichtigstes Objekt: | meine Kakao-Pflanzungen |
| Liebste Freizeitbeschäftigung: | Verwandte besuchen, mit den Kindern spielen |
| Grösster Wunsch: | dass meine Kinder die Mittelschule besuchen und sie meine Liebe zum Kakao ansteckt |

Audio: Hörbeitrag