

Leben und Wohnen in Afrika

Masken

So wie das Maskentragen bei uns bei Karnevalsumzügen eine längere Tradition hat, ist sie es auch in afrikanischen Ländern, wobei der Anlass ein anderer ist. Abends, wenn sich z. B. die Dorfgemeinschaft am Lagerfeuer trifft um Geschichten zu hören, zu singen und zu tanzen oder bei bestimmten festlichen An-

lässen, werden auch Maskentänze aufgeführt. Ausgewählte Personen ziehen die Masken über und schlüpfen für eine Zeit in die Rolle eines Geistes, Tieres oder auch Fantasiewesens. Eine der Masken dort tragen zu dürfen bedeutet etwas ganz Besonderes.

Hier siehst du eine Maske, die auf einem afrikanischen Markt zum Verkauf steht. Sie ist etwa einen Meter groß und aus Holz. Davon werden oft viele verkauft, vor allem an die Touristen, die sie als Andenken mit nach Hause nehmen möchten.

Sie sind meist in Braun- und Schwarztönen zu finden.

Versuche, mit deinem Wasserfarbkasten verschiedene Farbtöne der beiden Ausgangsfarben zu mischen, mit denen du dann die Maskenvorlage anmalst.

Wenn die Kopie groß genug ist, kannst du zwei Löcher für die Augen ins Papier schneiden und einen Hutgummi beidseitig befestigen. Dann kannst du die Maske tragen.

Vielleicht könnt ihr auch einen Maskentanz aufführen?



Schule und Lernen in Afrika

Robinson in Südafrika

Der Regen prasselt auf die Dachpfannen. Laut heulend pfeift der Wind um das Haus auf dem Hügel. Robinson liegt auf einer alten Matratze und ist in sein Zauberbuch vertieft. Habt ihr schon von diesem Buch gehört? Es sieht aus wie ein ganz gewöhnliches dickes Buch, aber es hat Zauberkräfte! Es kann Robinson auf geheimnisvolle Weise in fremde Länder zaubern! Ehrlich!



Robinson hat gerade die Seite A.2.y. aufgeschlagen (in einem Zauberbuch sind die Seiten natürlich nicht wie in einem normalen Buch nummeriert!).

Er starrt auf ein großes Foto, auf dem ein großer gelber Hügel zu sehen ist. Darunter steht: Sandhügel neben einem Goldbergwerk in Johannesburg / Südafrika. „Goldbergwerk? Das hört sich spannend an“, denkt Robinson. „Da möchte ich gerne hin. Zauberbuch, hast du gehört?“

Und hast du nicht gesehen, wird er nach Johannesburg gezaubert. Allerdings hat sich im letzten Moment die Seite seines Zauberbuches verschlagen. Robinson, der sich auf eine weiche Landung auf dem gelben Sandhügel eingestellt hat, knallt unsanft auf einen Bürgersteig. Er steht inmitten von riesigen Hochhäusern aus Glas und glänzendem Stahl neben einem dunkelhäutigen, schwarzhaarigen Jungen, der erschrocken zusammenzuckt und schreit: „Hei du, bist du vom Himmel gefallen?“ Robinson seufzt. Das fragen ihn alle, die das Zauberbuch nicht kennen und ihn plötzlich aus dem Nichts neben sich auftauchen sehen.

„Ja, so ähnlich!“, sagt er dann immer und hofft, dass die anderen nicht näher nachfragen.

Er schaut sich suchend um. „Riesensauersocke, ich wollte doch zu den Goldminen. Wo ist der Sandberg?“

„Welcher Sandberg?“ Der fremde Junge sieht ihn fragend an, „hier gibt's 'ne Menge Sandberge und Goldminen. Ich komme gerade von einer. Mein Bruder arbeitet dort und ...“.

„Echt?“, unterbricht ihn Robinson.

„Mensch, das ist ja stark. Kann ich ihn besuchen? Jetzt gleich? Ich würde so gerne mal eine Goldmine sehen!“

„Nee, geht nicht. Mein Bruder ist heute gar nicht da. Er hatte einen Unfall - bei einer Sprengung hat er sich den Arm schwer verletzt. Die Arbeit in den Minen ist gefährlich. Und Zuschauer können die da unten überhaupt nicht gebrauchen.“

„Ich dachte nur ..., ich könnte vielleicht ...“, fängt Robinson an, aber der andere unterbricht ihn ziemlich heftig: „Was glaubst du eigentlich, was da unten los ist? Mein Bruder und seine Freunde kriechen jeden Tag neun Stunden lang durch enge Stollen - mehrere tausend Meter tief unter der Erde, immer im Dunkeln und in brütender Hitze und das sechs Tage in der Woche.“



Kochrezept: Aloko (Kochbananenchips) aus Ghana

Zutaten (für sechs Personen): 4 reife Kochbananen, Palmöl oder Maiskeimöl, gesalzenes Wasser, Küchenpapier

Anleitung:

- Zuerst schneidest du die Kochbananen in fingerdicke Scheiben und legst sie in das Salzwasser.
- Nun kannst du das Öl in der Pfanne erhitzen.
- Nimm die Bananenstückchen aus dem Salzwasser, tupfe sie mit dem Küchenpapier ab und lege sie vorsichtig in das heiße Öl.
- Brate die Bananenscheiben etwa drei Minuten an und wende sie ab und zu.
- Wenn die Bananenscheiben knusprig sind, kannst du sie aus der Pfanne nehmen und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
- Nun kannst du die „Aloko“ lauwarm essen.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die „Aloko“ auch im Backofen bei niedriger Temperatur wieder aufwärmen!



Chapati (Brotfladen) aus Uganda

Zutaten (für vier Chapati): 180 g Weizenmehl, Maiskeimöl, Salz, Wasser

Anleitung:

- Vermische das Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel.
- Gib nun nach und nach so viel Wasser hinzu, dass du alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten kannst.
- Teile die Teigkugel in vier Stücke und rolle sie auf einer bemehlten Fläche zu dünnen Fladen aus.
- Erhitze in einer Pfanne etwas Öl und backe die Fladen bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten etwa zwei Minuten.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst deine Chapati auch herzhaft (z. B. mit Hackfleischsoße) oder süß (z. B. mit Marmelade, Honig, Apfelmus) belegen.

