

Vårt nyhetsbrev gästas återkommande av frilansjournalister och skribenter. Gunilla Kinn är bosatt i New York där hon är TT:s stringer. Hon skriver också för Svenska Dagbladet, Gourmet och Amnesty Press.

Haiti nu och då

Haiti lär behöva hjälp med sin matförsörjning under många år framöver, skriver Gunilla Kinn som gjort flera reportageresor i landet. Även John Gerhards ledare här intill handlar denna vecka om Haiti.

”När haitier tänker på mat eller matutdelning menar de: ris, bönor, matolja, torkad torsk, sillkonserver, socker... Kanske majsmjöl och mjölkpulver.”

Så skrev den haitisk-amerikanske kulturpersonligheten Richard Morse på nätet nyligen (www.twitter.com/ramhaiti). Han konstaterade att distributionen av mat och vatten i de jordbävningssdrabbade områdena inte varit särskilt samordnad under katastrofens två första veckor.

Nu har hjälpsändningarna kommit igång bättre. Frivilligorganisationer och FN:s World Food Programme (WFP) skickar ut allt från energikex och vattenreningstabletter till ris och bönor, med barnhem och sjukhus som prioriterade mottagare.

Men tre miljoner människor behöver hjälp. Undernäringen i Haiti kan snabbt bli svår. Och matbistånd lär behövas länge. WFP har redan arbetat i landet i 40 år – inte bara med katastrofhjälp utan också med daglig skolbespisning av gröt, för att barnen ska orka med undervisningen.

Härom året figurerade Haiti i nyheterna på grund av hungerkravaller. Många hade inte råd att skaffa föda, på grund av höga priser. Landsbygdsbor lägger 60–70 procent av sin inkomst på mat.

Nu har hundratusentals överlevande från jordbävningen tagit sig till släktingar på landsbygden och i mindre städer, där resurserna redan är knappa.

Den typiske haitiern är faktiskt inte en sluminvånare i Port-au-

Prince, utan en småbonde. Men lantbruket i det bergiga Haiti är tuft – bland annat för att åkerlapparna sedan länge är magra på grund av erosion, i sin tur en följd av att människor huggit ner det mesta av skogarna för att få bränsle. Så fort det regnar sköljs mer jord bort.

Dalgångarnas risbönder kan heller inte konkurrera med importerat, amerikanskt ris. Och i början av 1980-talet tvångsslaktades hundratusentals friska kreolgrisar, sedan amerikanska myndigheter befarat att den svininfluensa som drabbat en del haitiska djur skulle spridas till USA. Ersättningsgrisarna, som de flesta fattiga i och för sig knappt hade råd att köpa, var av en ras som inte alls klarade klimatet. På så vis förlorade mängder av familjer den ”spargris” de haft som buffert för mat eller skol- och sjukvårdskostnader. Sedan dess finns en inbyggd skepsis mot USA hos många. Det finns småskaliga odlingar av pomeranser, mango och kaffe, som rentav kunnat exportera produkter från Haiti – men de är få. När återuppbyggnaden nu planeras måste det handla inte bara om Port-au-Prince och de andra skadade städerna – utan också om hur livet på landet ska bli drägligt, och hur jordbruket ska fungera bättre.

Gunilla Kinn FRILANSJOURNALIST

Läs mer på: www.wfp.org/stories/haiti-10-hunger-facts mercy Corps.org, www.oxfam.org, www.foodforthe poor.org

LEDARE

Inte heller jag kan låta bli att skriva om Haiti. Men precis som Gunilla Kinn berättar här intill, är – och var – Haiti också något annat än det som presenterats i medierna efter jordskalvet.

En gång var Haiti ett stolt land, ett jordbruksland som ännu på 60-talet kunde producera nästan 90 procent av sin egen mat och dessutom exportera ansenliga mängder kaffe, socker och kakao. Ett land där jordbruk i första hand handlade om småbönder och en dynamisk landsbygd. Men korrupta affärsmän och politiker, avregleringar som gjort det billigare att importera än att producera, politisk instabilitet och otrygghet kring landägande ändrade allt detta.

Idag, precis före skalvet, producerar man ca 20 procent av allt ris som konsumeras, har blivit nettoimportör av socker – och av de 31 miljoner ägg som äts varje månad kommer 30 miljoner från Dominikanska Republiken. Två tredjedelar av befolkningen arbetar inom lantbrukssektorn, men sedan länge används bara ca 5 procent av budgeten till att utveckla den. Otaliga fattiga bönder hade redan innan skalvet lämnat Haiti för USA, Dominikanska Republiken och andra närliggande länder. Lika många hade fördrivits till slummen i och runt Port-au-Prince.

John Gerhard PROJEKTUTVECKLARE

Bland våra Tilläggsprodukter hittar du en frigolitlåda som skyddar mot såväl kyla som värme. Den rymmer en Ekolåda samt en kasse. Alternativt kan du lägga ut en filt åt chauffören att svepa in lådan i. Under Min prenumeration, Meddelande till chauffören kan du även ange var du vill att vi ställer din låda.

PALSTERNACKSPURÉ MED CITRON OCH VITLÖK

4 portioner

400 g palsternackor, i mindre bitar
ca 5 dl mjölk
1 klick smör
1 tsk rivet citronskal
1–2 msk citronsaft
1 vitlöksklyfta, riven
salt och peppar

Lägg palsternacksbitarna i en kastrull, täck dem med mjölk och koka sakta mjuka. Sila bort mjölken och spara den.

Mixa palsternackorna till en slät puré. Späd med lite av mjölken om den är för tjock. Rör i smör och smaksätt med citronskal, citronsaft, vitlök, salt och peppar. Gott till exempelvis viltkött eller fisk.

BROCCOLI- OCH ÄDELOSTSÅS

4 portioner

400 g broccoli, i små buketter
1 dl grädde
1 dl crème fraiche
150 g ädelost, t ex roquefort eller gorgonzola
svartpeppar
2 äggulor

Koka broccolibuketterna nätt och jämnt mjuka i saltat vatten i en kastrull. Låt rinna av.

Koka upp grädde i en kastrull. Vispa i crème fraiche och smula ner ädelost. Ta kastrullen från värmen och smaksätt med peppar.

Vänd ner broccolibuketterna och ostsåsen i nykokt pasta. Avsluta med äggulorna.

Tips jordärtskockor/äpple: Skala skockorna och skär dem i tärningar. Skär äpple i klyftor och ta bort kärnhuset. Hacka lök grovt. Stek skockorna gyllenbruna i smör på medelvärme. Tillsätt äpple och lök när skockorna börjat mjukna. Salta peppra och vänd ner strimlad persilja. Gott till exempelvis kött.

Tips blekselleri/gurka: Blanda fint tärnad gurka, tunt skivad blekselleri och lök i en skål. Vänd ner keso och ett par droppar olivolja. Smaksätt med salt och peppar. Gott till exempelvis en omelett.

SALLAD MED DINKEL OCH FETAOST

4 portioner

4 dl kokt dinkel
1 lök, tunt skivad
2 morötter, grovt rivna
150 g fetaost
1 dl svarta oliver
2 nävar rucola
Vinägrett:
3 msk olivolja
1 msk vinäger
salt och peppar

Blanda dinkel, lök och morötter i en skål. Vänd ner fetaost, oliver och rucola.

Vispa ihop olja och vinäger. Vänd ner vinägretten i salladen och smaksätt med salt och peppar. Gott till lufttorkad skinka.

Tips skärböner: Skär bönorna i 2–3 cm stora bitar. Koka nätt och jämnt mjuka i lättsaltat vatten i en kastrull. Kyl i kallt vatten. Skär isbergsallad i grova strimlor. Smält en klick smör i en kastrull och värm salladen och bönorna. Salta och peppra. Gott till exempelvis wallenbergare eller pannbiff.

BLODAPELSIN- OCH AVOKADOSALSA

2 portioner

2 små avokador, tärnade
2 blodapelsiner, i skinnfria klyftor
1 msk finhackad rödlök
1 msk finhackad purjolök
saft av 1/2 limefrukt
1–2 msk olivolja
salt och peppar

Blanda ingredienserna i en skål. Smaksätt med limesaft, olivolja, salt och peppar. Gott till exempelvis stekt lax.

VITLÖKSSTEK FISK MED KÖRSBÄRSTOMATER

4 portioner

600–700 g vit fiskfilé, t ex gös eller lubb
250 g körsbärstomater
salt och peppar
4 vitlöksklyftor, skivade
1 msk färska timjanblad
1/2 dl olivolja

Sätt ugnen på 175°.

Skär fisken i portionsbitar. Lägg dem tillsammans med tomater i en ugnssäker form. Salta, peppra och strö över vitlök och timjan. Häll över olivolja och stek i ugnen i 10–15 minuter. Gott med en grön-sallad, kokt potatis eller ris.

Ingela Persson EKOLÅDANS KOCK

VÅRA ODLARE DENNA VECKA:

Tomater: Emilio Berebel, Mamola, Spanien
Isbergssallad & Citron: Soc. Coop. Salamita, Barcellona, Italien
Palsternackor: Lantbruket Mickelsgård, När
Morötter: Widegrens gård, Romakloster
Broccoli: Az. Agr. Nappi, Stornara, Italien
Avokado: "Hass", Angel Trivigno, Nerja, Spanien
Skärböner: Alvarez, Catel de Ferro, Spanien
Gurka: Sergio L. Berbel, Mamola, Spanien
Blekselleri: Ecoking, Valencia, Spanien
Persilja: Frank Goujon, Darvoy, Frankrike
Jordärtskockor: Halner gård, Visby
Gul lök & Rödlök: Frans Brozén, Fårösund
Paprika: Manuel Garciolo, Puntalon, Spanien
Salladskål & Vitkål: Gunnar Jonsson, Kristinehamn
Rotselleri: Solmarka gård, Vassmolösa
Rödbetor: Rundarve Varplöse, Roma
Kålrot: Bo Johansson, Dalhem
Bananer: Appbosa, Valle del Chira, Peru
Blodapelsiner: "Tarocco", Soc. Coop. Salamita, Barcellona, Italien
Passionsfrukt: African Organic, Kampala, Uganda
Äpplen: "Topaz" eller "Royal Gala", Frukt-trädgården Augustin, Jork, Tyskland
Päron: "Conference", Lody en Ypkjen van Osch, Biddinghuizen, Holland
Apelsiner: "Navel", Arcobaleno, Villafranca Sicula, Italien