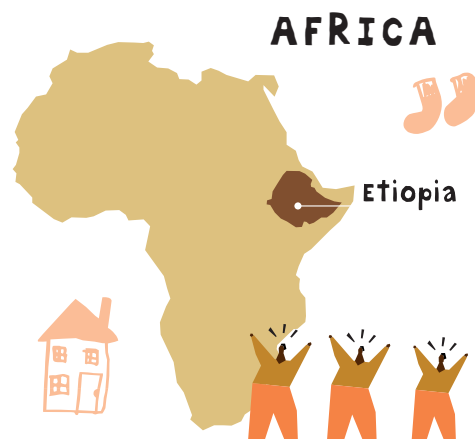


Etiopia

L'Etiopia è uno dei Paesi più popolosi del continente africano con ben 84 milioni di abitanti. È anche uno dei Paesi più poveri del mondo con il 45% della popolazione che vive con meno di 2 euro al giorno. 119 bambini su 1000 muoiono prima dei 5 anni e la malnutrizione colpisce il 38% dei bambini nella stessa fascia d'età.

Solamente il 45% dei bambini frequenta la scuola primaria, con notevoli disparità regionali e tra maschi e femmine. Il tasso di alfabetizzazione degli adulti tocca solo il 36% e il 53% dei bambini tra i 5 e i 14 anni lavora. Addis Abeba è la capitale, città di più di 3 milioni e mezzo di abitanti, cresciuta con le orde migratorie dalla campagna alla città.

Dati Unicef



Gli interventi di sostegno a distanza si concentrano nella capitale, dove sono confluite migliaia di famiglie in fuga da guerra, fame e siccità, alla ricerca di una vita migliore.

I nostri progetti si concentrano sull'aspetto educativo, avendo come obiettivo quello di garantire l'istruzione ai bambini provenienti dalle famiglie più disagiate e ai bambini orfani o abbandonati. Particolare attenzione viene data all'istruzione prescolare in preparazione della scuola elementare, in quanto per accedervi è richiesto di conoscere già l'alfabeto inglese e amarico e di saper contare fino a dieci. Questi criteri di ammissione finiscono per escludere una buona fetta della popolazione, soprattutto i più poveri.

Asili e scuole, offrono ai bambini ambienti sani e stimolanti che li tutelano dalle malattie, la passività e il disagio psicologico che spesso insorgono quando si trascorre tutta la giornata in ambienti degradati come quelli in cui vivono (stanze piccole, poca luce e poca aria).

Una serie di interventi riguardano lo **sviluppo delle comunità più disagiate della capitale**, con l'obiettivo di recuperare i bambini che vivono per strada e prevenire i comportamenti devianti, fornendo loro oltre all'educazione scolastica e a corsi di formazione professionale, anche attività ricreative, supporto psico-sociale e un'assistenza medica di base.





La ricetta dell'injera

Impastare 5 etti di farina 00, 5 etti di farina gialla di mais (quella da polenta), 250 grammi di semola di grano duro, 25 grammi di lievito e 1 bicchiere d'acqua in una ciotola capiente.

Coprire e far riposare a temperatura ambiente 3 giorni se inverno, 2 se estate. Lavorare l'impasto fermentato con acqua sufficiente a farlo diventare fluido - circa 3 bicchieri. Scaldare una padella antiaderente e versare a filo il composto, uno strato di 3-4 millimetri, come per una crêpe. Quando inizia a rapprendere devono comparire le bollicine che danno la caratteristica consistenza spugnosa al pane. Coprire e lasciare cuocere per circa 3 minuti, evitando che prenda colore. Lasciar raffreddare su un canovaccio evitando di sovrapporre le focaccine finchè non sono fredde.*



L'elemento alla base della cucina etiopica è l'Injera: un pane lievitato e spugnoso sul quale si servono quasi tutti i piatti. Può essere fatta di diversi cereali; generalmente si usa il teff (tipico cereale locale) ma può essere preparata anche con il mais.

Ha un colore beige-grigiastro e un sapore lievemente acidulo.

Riveste l'interno del gran piatto da portata, da cui tutti i commensali dovranno attingere e che contiene, al centro, mucchietti di saporita carne di montone o di bue, circondata da salsine multicolori, tutte molto piccanti. Le buone maniere del luogo insegnano che questo piatto vada mangiato rigorosamente con le mani: si stacca con tre dita un pezzo di "Injera" e lo si utilizza come presina per raccogliere i pezzettini di carne e, prima di portare il tutto alla bocca, si imbeve l'insieme dell'injera e della carne in una o più salsine. Il tutto, sempre usando una sola mano; in questo modo l'injera funge non solo da pane ma anche da piatto e da posata. Tradizionalmente è il padrone di casa che prende l'injera dal mesob, il supporto di paglia intrecciata e colorata su cui viene servita e la spezza distribuendola ai commensali.

**In Etiopia ed Eritrea, la Injera viene cucinata in un piccolo forno: il mafade, un disco di terracotta chiuso da un copercchio mobile che viene sistemato direttamente su un fornello di fango e argilla.*