



## Programmidee 6

### Kochen

Die El Molo kochen Fisch im Seewasser - das möchte ich wirklich nicht empfehlen - bestenfalls mit etwas Öl. Oder sie legen den Fisch auf glimmenden Kameldung oder Holz. Fisch wird auf Dung gebraten. Die Nomaden trinken Milch, eine Art Joghurt, und bei hohen Festlichkeiten wie zB nach einer Geburt, ein Gemisch aus Rinder- oder Kamelblut und Milch verquirt.

Zum Nachkochen empfiehlt sich am ehesten Maisbrei mit wenig Milchpulver, Öl, etwas Zucker und trockene, gekochte Bohnen untergemischt.

Vielleicht noch schwarzer Tee mit viel Zucker direkt in die Milch eingekocht = Göttertrank für Nomadenfrauen! (Eine Einladung zum Tee ist bei Nomaden wie bei uns eine große Einladung zum Abendessen!)

