

fra en bil på en pind, der er banket i jorden. Marken hører til Fawzia Ahmeds farm. Hun går til daglig under navnet Mama Lulu, og hvor vi i Danmark ville have fugleskræmsler, har Mama Lulu en nattevagt ansat. Her er den største trussel mod grøntsagerne ikke fuglene, men elefanterne, som glædeligt mæsker de majs og ærter i sig, som skal eksporteres til Danmark. Nattevagtens hårde slag med en hakke mod fælgen skræmmer de store dyr væk, inden ærter bliver trampet til ærtemos.

Mama Lulu er bare en af de farmere, som leverer afgrøder til Danmark. En af fordelene ved at handle med et land som Kenya er, at klimaet har store regionale forskelle – forskelle, der gør produktion af grøntsager og frugter helt ideel. Babymajs, sukkerærter og mange andre grøntsager kan høstes flere gange om

året, og det sikrer en stabil leverance til detailhandlen i Europa. Faktisk er Kenya det modsatte af, hvad mange forestiller sig om Afrika. Landet er frodigt, klimaet spænder fra mildt til rigtigt varmt, og de mange floder gør det muligt at kunstvande i store dele af landet.

Men for farmerne kan incitamentet for at dyrke jorden være lille. Priserne



Oksekød i kokos og karrysauce

Herlig simremad, som du kan lave dobbelt så meget af, som du kan spise den samme dag. Den holder sig nemlig fint i køleskabet i op til fem dage. Vi har prøvet. Sommerlækker grøn salat er godt hertil.

Til 4 personer

600 g stroganoff kød i strimler

olie

salt og peber

2 løg

2 gulerødder

2 røde peberfrugter

4 tomater

1-2 spsk karry

1 dåse kokosmælk

3 dl ris

Brun kødet godt i olie i en gryde. Drys med salt og peber. Skær grøntsager i tern og svits i gryden. Drys karry i og svits med. Kom kokosmælk i, og lad gryden koge op. Læg låg på, og lad kødet simre mørt. Det kan tage ca. 40 minutter. Sæt risen over. Server evt. med lime, som man selv presser over retten.