

på grøntsager til det lokale marked er meget lav og sikrer derfor ikke en ordentlig indkomst – og mulighederne for at låne penge til at udvikle produktionen med for eksempel kunstvandring er forsvindende lille. Derfor ligger mange marker udyrkede hen.

»Små lån til udvikling og adgang til eksportmarkedet kan give farmerne bedre levevilkår og en større indtægt,

så der bliver råd til at dyrke jorden på en mere effektiv måde og dermed sikre en konstant indtægt, der giver råd til at sende børnene i skole,« siger Bjarne Christensen, der er chef for ABD (Agricultural Business Development) og rådgiver for MESPT, som arbejder med udvikling af landbrugssektoren i Kenya.

SMÅ LÅN. Danske forbrugere er gået i gang med at udlåne penge til farmerne. Pengene bliver typisk brugt på for eksempel gødning, vandrør eller vandpumper.

I Kathiani, som ligger højt i det vestlige Kenya, og hvor dyr som zebraer og giraffer jævnlige krydser hovedvejen, er de allerførste mikrolån gennem FDB netop udbetalt. Indtil videre har ni farmere lånt penge, og en af låntagerne →

Minimajs og pangasius på spyd

Sursødt og jordnødder hertil. Vi serverer spydene som forret. Men sammen med ris gør de sig fint som hovedret.

Forret til 4 personer

8 træspyd
300 g pangasiusfileter
12 minimajs
Olie
Salt
4 spsk usaltede jordnødder
2 spsk citronsaft
1 spsk lys sirup
1 spsk friskhakket mynte
Lidt tørret chili

Læg spyddene i vand i 20 minutter, så de ikke bliver helt sorte i ovnen. Sæt ovnen på 225 grader. Skær fisk og majs i mindre stykker og sæt på spyd. Kom godt med olie og salt på spyddene og læg dem på en rist eller en bradepande. Steg dem gyldne i ovnen i ca. 8 minutter. Kom nødder, citronsaft, sirup, mynte og chili i en skål og bland sammen. Fordel over spyddene og server.

