

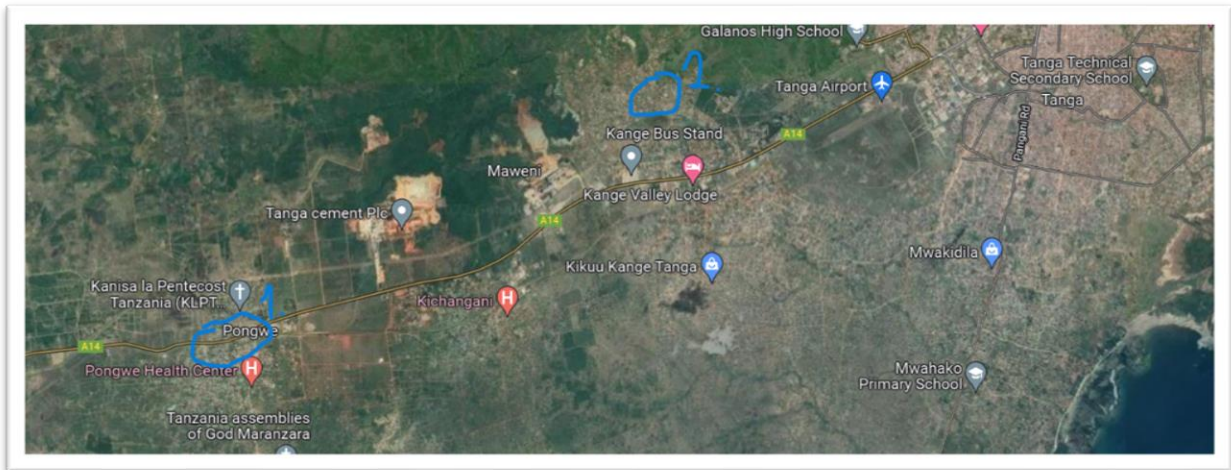
Prosjekt matutsalg/kafe

I mars i år fikk vi den glade nyheten om at Zonta ønsket å støtte prosjektet.

I april kjøpte Home of Bahati et halvt mål tomt nær en av innfartsveiene til Tanga. Bildet under viser tomten merket med 1. og Bahati House er merket med 2.

måneder tidligere. Vi fant ut at det var best å vente å se om situasjonen endret seg.

Men prisene bare fortsatte å stige. I august fant vi ut at vi ville prøve å heller bygge noe mindre og midlertidig, slik at Mariam iallfall kunne begynne å prøve ut bedriftsplanen.



I Pongwe der tomten ligger, er det busstopp, mange reisende og mye trafikk. Både Bahati og Mariam har tro på at dette er en god lokasjon for et matutsalgssted.

Kjøp av tomt har gitt Mariam et mer stabilt utgangspunkt. Hun vil ikke måtte bekymre seg over økt husleie eller om eier plutselig skulle ønske å endre på avtale eller leie ut til flere eller. I tillegg vil en alltid ha verdien av tomten, og skulle ikke bedrifts ideen fungere, så vil man kunne selge tomten og pengene vil gå til betaling for skole for noen av de andre jentene.

Etter at tomten var kjøpt, hentet Mariam og Bahati inn priser for å bygge et lite utsalgssted. Prisene for materiale hadde allerede steget ganske drastisk og summene som ble fremstilt var langt ifra det vi hadde blitt forespeilet bare et par

I september stod det lille matutsalget klart. Det er bygget på tradisjonelt vis, med tynne stokker bundet sammen, tettet med en blanding av sement og jord. Taket er av bølgeblikk.



Prosjekt matutsalg/kafe



Her lager Mariam den tradisjonelle maten chapati rett utenfor det lille matutsalget/kafeen sin. Chapati er en svært populær rett i Tanzania som kan minne om pannekaker. Den er lett å ta med seg for folk i farten, og for reisende på buss.

Mariam er alltid konsentrert når hun lager mat. Hun er opptatt av maten både skal se bra ut og smake godt. Her kjevles chapati deigen, før den stekes på en helle over kull. Chapatiene kan Mariam lage klar i større mengder på morgningen. De lagres i varmebevarende gryter og serveres gjerne sammen med krydret chai (te) med sukker i.

Mariam har handlet inn bord og stoler og det som trengs for å kunne servere te og ulike enkle retter.

Her har hun dekket og pyntet klart for de som skulle ønske å spise ved bord. Ellers

serverer hun chapati eller annet, på et papir som kundene kan ta med i hånden.

Mariam er veldig glad for muligheten hun har fått. Hun vet at det er mye jobb fremfor henne for å få dette til, men hun ser mulighetene i å begynne i det små og forhåpentligvis kunne vokse seg større.



Mariam er hardtarbeidende og pliktoppfyllende. Hun setter sin stolthet i å gjøre den lille bedriften til en suksess.

Prosjekt matutsalg/kafe



Her er Mariam i gang med masseproduksjon av mandazi. Mandazi kan minne om smultringer, og er som chapati, veldig populær i Tanzania. De er også praktiske for matutsalgstedet, da de kan lages i forkant og beholder den gode smaken gjennom dagen.

Foreløpig er inntekten lav, da priser på råvarer er høy og hun må holde prisene slik at folk flest kan betale dem, men litt etter litt har Mariam tro på at hun vil kunne leve av dette.



Prosjekt matutsalg/kafe

Det første målet etter å skape et levebrød er å gå fra dette:



til dette:



Og etter det, hvem vet..

Men det viktigste nå er at Mariam er i gang. Hun har et arbeid å gå til hver dag og en mulighet til å skape en god fremtid. I tillegg får hun gjøre noe av det hun trives best med; lage mat og være med mennesker.

Hun og vi er veldig takknemlig for støtten og tilliten fra Zonta.

Vi gleder oss til å følge Mariam videre og dele alt med dere i Zonta.



Tusen takk for bidraget – det betyr så mye!

Med vennlig hilsen Home of Bahati