

VROUWENPROJECT SAN MARCOS – PERU - 2010



Eind april 2010 ontving de SHI een verzoek tot ondersteuning van Sonja Bleeker. Zij is werkzaam bij een lokale Peruaanse NGO, Centro **IDEAS**, die projecten uitvoert met boerenfamilies in San Marcos, in de Noordelijke Andes van Peru.



De laatste drie jaar heeft de NGO onder andere gewerkt met een groep van **30 boerenvrouwen**, die jam, nectar en siroop maken van **inheemse fruitsoorten** van de Andes. De NGO heeft de vrouwen geschoold in het produceren volgens de normen voor voedsel en hygiëne en in merchandising van de producten.



Bramenjam in de maak



Het zeven van de bramenjam

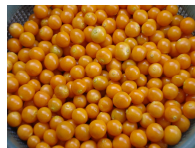


De vrouwen oefenen met het “dekselen” van de gevulde jampotten, een secuur karwei, vooral omdat de vrouwen geen conserveringsmiddel gebruiken. Het moet zo hygiënisch en luchtdicht mogelijk om de jam zo lang mogelijk goed te houden. Zij hebben inmiddels ook een sapmachine



Een **typisch lokaal, inheems product** is de ‘**tomatillo**’, in de westerse wereld bekend onder de naam ‘ananaskers’.

De tomatillo is rijk aan vitamines en mineralen en er wordt gezegd dat het vruchtje geneeskrachtige eigenschappen bezit, bijvoorbeeld tegen prostaat- en gewrichtsontsteking.



Als een tomatillo-plant goed verzorgd wordt (snoeien, bemesten, irrigatie), dan kan deze ruim 200 kilo aan vruchten per week opleveren, wat een goede bron van inkomsten voor de boeren betekent.



Het pellen van tomatillo is een heel karwei, maar vele handen maken licht werk.

Na het pellen worden de vruchtjes grondig gewassen om daarna tot jam verwerkt te worden.



De tomatillos worden zorgvuldig gewogen, om te weten hoeveel suiker er in de jam/sap moet én om te weten hoeveel fruit iedereen ingebracht heeft, aan de hand daarvan wordt de winst verdeeld.

VROUWENPROJECT SAN MARCOS – PERU - 2010

Ook het maken van **chips** van (lokale) aardappelsoorten wordt verder verfijnd:

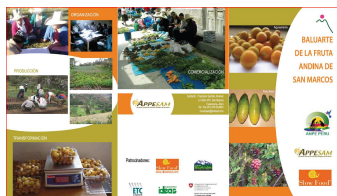
De chips worden van allerlei soorten aardappels gemaakt; sommige aardappels zijn paars of rood van kleur



En na een dag oefenen in het maken van chips, is iedereen moe maar voldaan.



De vrouwengroep is onderdeel van de Provinciale Organisatie van Ecologische Boeren ([APPESAM](#)).



Met behulp van Centro IDEAS zijn zij momenteel bezig met het verkrijgen van hun Veilig Voedsel Keurmerk.

Het doel van dit alles is de vrouwen een duurzame bron van inkomsten te bieden, wat hun levensstandaard en onafhankelijkheid bevordert. Tevens dragen zij bij aan het behoud van de **lokale biodiversiteit** die door hun activiteiten een **economische waarde** krijgt. De vrouwen maken **kwalitatief goede producten** en **hebben de afgelopen drie jaar met veel enthousiasme gewerkt**.

Tot nu toe hebben zij hun producten aangeboden op verschillende festivals en markten. Deze evenementen zijn echter incidenteel van aard en bovendien is het doel vaak meer het promoten van de producten dan de verkoop. De vrouwengroep heeft nog geen eigen verkooppunt (zoals een winkeltje).



Verkoop van de producten op een markt.



Een deel van de producten: tomatillo met een chocolade laagje, chips, jam, gebakken mais, sap en rozijnen van tomatillo.



De vrouwen verkopen hun producten op de lokale markt en op evenementen door het hele land

Vanwege de relatief hoge kosten voor de vrouwen om van hun dorpjes naar de stad te reizen om de producten te vervaardigen, zien veel van hen geen kans om nog langer door te gaan met de activiteiten.

Om de duurzaamheid van dit initiatief te garanderen hebben de vrouwen op zijn minst een klein kapitaal nodig, waarmee zij de eerste paar maanden de huur van een klein winkeltje kunnen betalen en wat benodigdheden voor de keuken kunnen kopen (zoals suiker, verpakkingsmateriaal voor de producten, en keukengerei).

Helaas heeft de NGO geen budget meer om de groep financieel te helpen met ondersteunen van verkoopstrategieën.

Vandaar het verzoek tot ondersteuning van Sonja Bleeker.

De SHI vond dat het verzoek zoals gedaan goed past binnen de criteria die zij hanteert, en besloot het verzoek met een bedrag van € 1000,- te honoreren.

Eind juli 2010 ontving de SHI het bestedingsoverzicht dat Sonja samen met de vrouwen opstelde.

Het geld zal uitgegeven worden aan **benodigdheden voor de jambereiding**, waaronder o.a. een pH meter voor het meten van suikergehalte en zuurtegraad), olie, lokale ecologische rietsuiker en pectine. Verder, **benodigdheden voor de keuken**, waaronder een industrieel gasfornuis plus gasfles, desinfecteer- en schoonmaakmiddelen. En tenslotte, **verpakkingsmateriaal**, te weten glazen en plastic jampotten en papieren zakken met merk erop gedrukt.