

Leonor Gomez

Die Küche Honduras' ist eine Mischung aus karibischen und lateinamerikanischen Gerichten. Es gibt kaum eine Mahlzeit ohne die Beigabe von Chili - als Sauce, Mixed Pickle oder einfach so. Schon zum Frühstück und danach zu jeder weiteren Mahlzeit isst Leonor Gomez die typischen braunen Bohnen und Mais-Tortillas. Tortillas kommen in der honduranischen Küche in verschiedener Form zur Anwendung: als Beilage, gerollt und gefüllt, oder auch als Besteckersatz. Dazu werden sie knusprig frittiert und in Stücke gebrochen. Eine typische Beilage sind Kochbananen, die Leonor Gomez im eigenen Garten zwischen ihren Kakaopflanzen als Mischkultur angebaut hat. Auch die Früchte zum Nachtisch stammen bei ihr aus eigenem Anbau. Getrunken wird neben Wasser und Cola auch gerne einheimisches Bier.

Alter:	42 Jahre
Nationalität:	Honduras
Familie:	Witwe, 4 Kinder
Beruf, Tätigkeit:	Kakaobäuerin
Sprache:	Spanisch
Religion:	katholisch
Weiteste Reise:	Olancho (150 km entfernt)
Wichtigste Bezugsperson:	Meine Freundin, die jung starb
Idol, Vorbild:	Die Leiterin der Kakaokooperative
Liebstes/wichtigstes Objekt:	meine Kakao-Pflanzungen
Liebste Freizeitbeschäftigung:	Verwandte besuchen, mit den Kindern spielen
Grösster Wunsch:	dass meine Kinder die Mittelschule besuchen und sie meine Liebe zum Kakao ansteckt

Audio: Hörbeitrag

