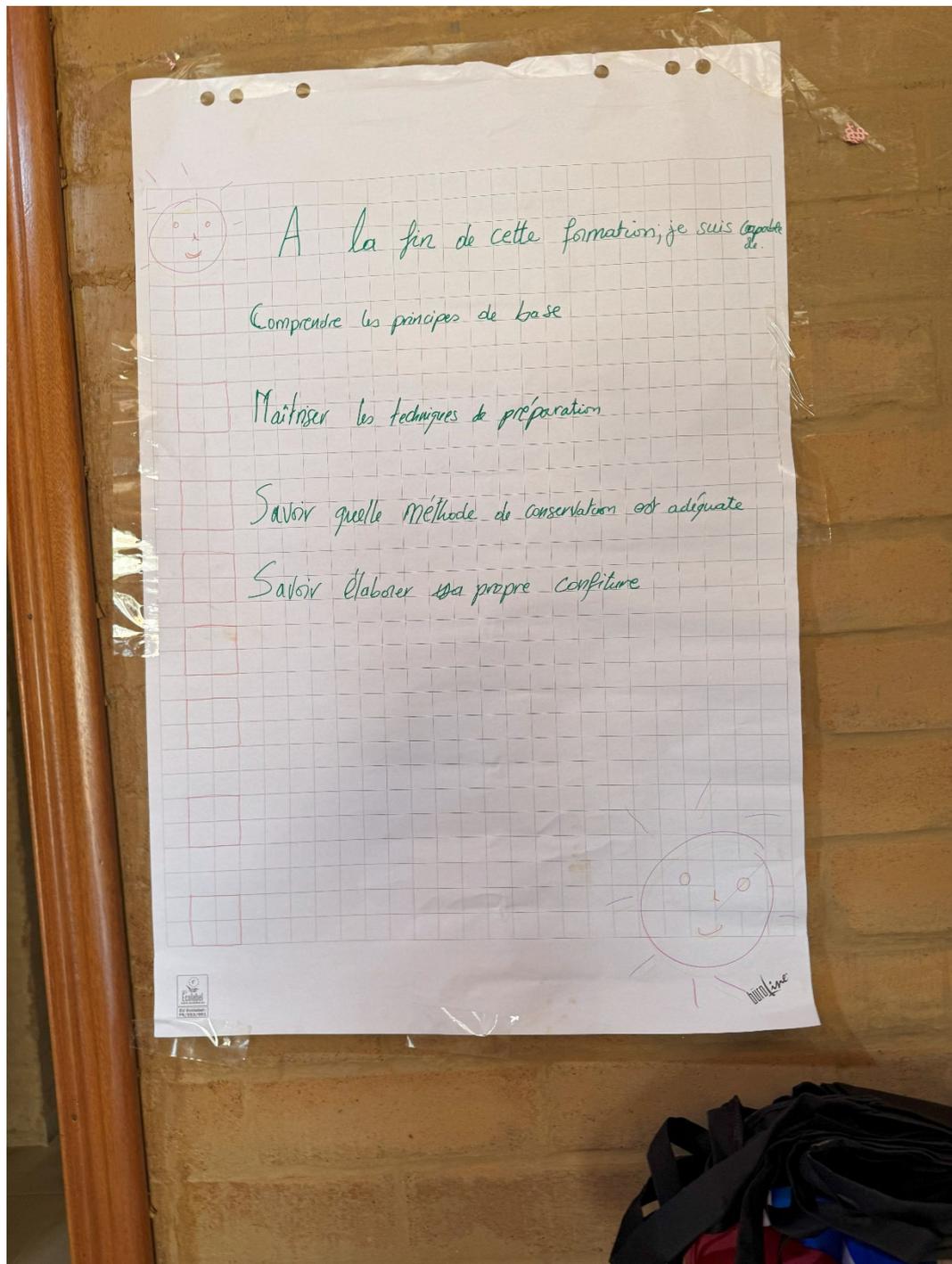


Impuls- und Austauschzentrum Kamerun**Foto Dokumentation « Test – Workshop »**

Mindick Yaoundé 20. - 26. Dezember 2024



Vor Beginn des Kurses wurden gemeinsam die Ziele besprochen und das Vorgehen erläutert. Dazu gehörten auch Hygienemassnahmen während des gesamten Arbeitsprozesses.



An verschiedenen Tagen wurde in kleinen Gruppen gearbeitet. Hier werden die Früchte gereinigt, geschält und in Stücke geschnitten.



Links: Die Papaya wird zubereitet

Rechts: Pektin (Geliermittel) wird auch aus den Früchten selbst hergestellt.



Die Produkte werden am Schluss etikettiert und mit Datum versehen.



Das Ergebnis kann sich sehen lassen! Der Warenkorb in der Mitte hätte einen Marktwert von rund 10'000 CFA (CHF 15.00). Das entspricht etwa einem Zehntel eines normalen Monatsgehalts.



Das Abschlussfest gehört selbstverständlich dazu! Und jeder erhält auch eine Teilnahmeurkunde.

