

Au Cambodge

Suite à l'appel que nous avons lancé dernièrement concernant l'état de santé préoccupant de nos filleuls à Rumdourl, vous avez été nombreux à vous mobiliser, et nous vous en remercions.

L'équipe de pédiatres partie sur place pour traiter ce problème de gale a été secondée avec bonheur par nos jeunes infirmières sortantes.

Les enfants ont reçu le traitement avant de partir dans leurs familles pour les fêtes du Nouvel An Khmer.



On leur a également fourni une nouvelle tenue, puisque leurs habits aussi devaient être traités, ainsi que de nouvelles nattes, celles contaminées devant être brûlées. Ils ont aussi reçu des savons au soufre.



Les familles ont été informées du problème et des traitements à mettre en œuvre en cas d'infestation.

Le Centre, quant à lui, sera entièrement nettoyé pendant l'absence des élèves.



Les pédiatres ont également rencontré les autres enfants afin de prodiguer des soins et diffuser des conseils d'hygiène et de santé.



Par contre, rien n'est réglé en ce qui concerne la sécheresse. Elle sévit toujours, et on espère les premières pluies vers la fin mai...

En attendant, les coupures d'électricité continuent. Le gouvernement achète de l'électricité aux pays voisins, et trois projets de centrales à énergie solaire sont en cours de réalisation d'après le premier ministre cambodgien, dont une installation de 60 mégawatts qui sera bientôt mise en service à Kampong Speu, à l'ouest de Phnom Penh.

Officiel !

Pour avoir le droit d'intervenir en tant qu'association au Cambodge, il faut obtenir des autorisations.

C'est donc à Phnom Penh que se sont rendus nos correspondants Sith et Srey Out, dans sa tenue traditionnelle, pour signer avec les officiels l'une de celles-ci.



Et en France ?

On n'est pas en reste pour organiser des manifestations !

Après le Bal Occitan près de Montauban début janvier,





La participation, en février, de l'équipe d'Ile de France à l'organisation d'une pièce de théâtre

Le concert de Bulle d'Art, à Plaisance du Touch en mars



Et les animations « Bol de Riz » au sein de plusieurs établissements scolaires au mois d'avril...



C'est une belle mobilisation de tous nos bénévoles !
Une manifestation par mois cette année, il faut continuer !

Et pourquoi ne pas organiser vous aussi une manifestation, un concert, un vide dressing, une randonnée,... Quelque chose qui fasse connaître l'AER et qui fasse rentrer quelques euros... A vous de vous mobiliser également pour nos filleuls !

Le sucre de palme, ou « l'âme du Cambodge »

La Commission européenne a attribué en mars dernier le statut d'indication géographique protégée (IGP) au sucre de palme de Kampong Speu.

La cuisine du Cambodge se caractérise par les trois goûts dominants: aigre, piquant et sucré. La plus grande partie du sucre consommé au Cambodge est issu de la sève (le jus des fleurs) du palmier sucrier, appelé aussi le palmier de Palmyre



Le palmier à sucre fait partie du patrimoine national cambodgien et constitue une des ressources naturelles les plus importantes du pays. On retrouve le sucre de palme dans de nombreux produits alimentaires.

Ses notes caramélisées, mélangées à ses notes fruitées, font de ce sucre l'édulcorant idéal pour les préparations culinaires khmères.

Il entre souvent dans la préparation de plats sucrés-salés locaux. Entre autres le porc au caramel et le poisson au sucre de palme. Utilisé dans le pays depuis la nuit des temps, le sucre de palme est même considéré comme « l'âme du pays » (avec bien sûr le célèbre foulard Cambodgien : le krama)



Chaque matin, les paysans doivent grimper jusqu'au sommet des palmiers en coupant les bourgeons des fleurs femelles pour laisser couler la sève sucrée, dans un bambou fixé sur l'arbre



. Le jus obtenu est filtré, puis cuit jusqu'à la transformation en sirop.

Ce sirop de palmier frais (qui peut devenir de l'alcool), on continue à le faire cuire 4-5 heures pour obtenir un sirop plus dense. On obtient enfin un pain de sucre après avoir cuit ce liquide dans une poêle pour qu'il cristallise.

La pâte visqueuse obtenue est versée dans des moules en bambous et laissée reposer jusqu'à refroidissement. Le sucre de palme a donc une couleur jaunemarron et un goût légèrement épicé-caramélisé, naturellement riche en fructose avec une saveur sucrée supérieure au sucre blanc. . Il est souvent disposé dans un emballage naturel fait à base de feuilles de palmier avant d'être acheté.



En plus des nombreux avantages qu'offre le sucre de palme dans le quotidien des cambodgiens, il possède un index glycémique très peu élevé car il est moins chargé en glucide que le sucre classique et son impact sur le taux de glycémie est faible. Un vrai bon sucre !!!

Pensez à visiter notre site et à le diffuser autour de vous:

www.avenir-enfant-rizieres.fr