



Boyoma

Driemaandelijks Nieuwsblad van
Kisangani vzw

België-Belgique
P.B.-P.P.
3720 Kortesse-
sem
BC1813

Jan. – febr. – maart 2024

Afgiftekantoor : 3720 Kortesse-
sem
P209455



Kisangani vzw, Bronstraat 31, 3722 Kortesse-
sem

<http://www.kisangani.be/>

Nr 87



COLOFON

Boyoma

**3-maandelijks nieuwsblad
nr 87 jaargang 23 - 2024**

**jan. – febr. – maart 2024
v.u. Hugo Gevaerts,**

Bronstraat 31,
3722 Kortessesem

**Kisangani vzw
Rurale Ontwikkeling in
D.R.Congo**

Zetel en Kantoor:

Bronstraat 31,
3722 Kortessesem

tel. 011 37 65 80

e-mail info@kisangani.be


IBAN BE92 8919 5400 6023

BIC VDSPBE91

of IBAN BE86 7370 7019 9650

BIC KREDBEBB

Web: <http://www.kisangani.be/>

 **vzw kisangani**

Foto's:

Sooi Gaethofs, Wouter Gevaerts,
Paluku Muvatsi, Saskia Taat-Piena,
Ernest Tambwe, Lode Vrancken

Dit kwartaalblad wordt verzonden
aan geïnteresseerden. Indien u dit
blad niet meer wenst te ontvangen,
laat het ons dan weten.

Wie BOYOMA per e-mail wenst te
ontvangen, kan dit melden aan:
info@kisangani.be Vermeld of u
ook de gedrukte versie wenst.

Uw persoonlijke gegevens worden
in geen geval doorgegeven of ver-
kocht aan derden. Indien u deze
gegevens wenst te verwijderen uit
de bestanden van Kisangani vzw,
dan kunt u dit per e-mail of per post
laten weten.

Contact Antwerpen

Alain Vandelannoote

Caronstraat 102, 2660 Hoboken

tel. 03 830 51 41

e-mail antwerpen@kisangani.be

Contact Brabant

Wouter en Rina Gevaerts-Robben

Bloemstraat 47, 3211 Binkom

tel. 0478 405788

e-mail brabant@kisangani.be

Contact Limburg

Hugo en Manja Gevaerts

Bronstraat 31, 3722 Kortessesem

tel. 011 37 65 80

e-mail limburg@kisangani.be

Contact Oost-Vlaanderen

Rik en Lut De Raedt-Van Laeken

Ten Ede 82, 9620 Erwetegem

tel. 09 360 82 47

e-mail oost-vlaanderen@kisangani.be

Contact West-Vlaanderen

Magda Nollet-Vermander

Beversesteenweg 495, 8800 Roeselare

tel. 051 251901

e-mail west-vlaanderen@kisangani.be

Contact: Kisangani

Paluku Muvatsi

e-mail palukumuv@gmail.com

Contact: Kinshasa

René Ngongo

e-mail renengongo2002@yahoo.fr

Hellinx Printing bvba

Redactieraad: Roger Huisman,
Magda Nollet-Vermander,
Rina Robben, Manja Scheuermann

Kisangani vzw

Een overzicht van onze activiteiten in 2023



Wat doen we, wie zijn we ?

Duurzame landbouw en het uitdragen van die kennis (via onderwijs en associaties) in functie van de bescherming van het tropisch regenwoud. Dat zijn de thema's waarvoor Kisangani vzw al bijna 25 jaar actief is in Kisangani in de Democratische Republiek Congo.

De financiële middelen worden rechtstreeks ingezet via ons team ter plaatse (Kisangani Développement asbl). Dit is een team van ongeveer een 80 tal personen onder leiding van Paluku Muvatsi; het team is nauw verbonden met de Universiteit van Kisangani.

In Kisangani

Extra middelen leveren extra mogelijkheden in 2023 en 2024



In 2023 verkregen we **subsidies** van de provincie **Vlaams-Brabant** om onze werking via **associaties** verder te zetten, te verbreden en uit te diepen: we kunnen onze associaties op Mbiye en in Masako nog een jaar langer ondersteunen en we



kunnen een nieuwe opstarten in Ngene Ngene. Deze associaties verenigen dorpsbewoners die onze landbouwmethodes ook zelf in de praktijk willen brengen. Zij vergaderen in de scholen van Masako en Mbiye; en tijdens deze vergaderingen wordt ook de nodige opleiding voorzien.



De associaties worden begeleid door een animator (een econoom of een socioloog) die het proces begeleidt en onze technieken op een bevattelijke manier overbrengt. Daarnaast hebben we aan beide sites ook een agronoom toegewezen die onderzoekt op welke wijze duurzame

landbouw verder kan toegepast worden (onder meer teeltkeuze, wijze van groenbemesting, ...). Er wordt gestreefd naar een evenwicht mannen/vrouwen.

De nieuwe associatie in Ngene Ngene zal de komende maanden onder meer een visvijver aanleggen, met daarbovenop een kippenstal. Ook zullen we met deze middelen in 2024 een nieuwe prauw aankopen voor het vervoer van en naar het eiland Mbiye.

In Djubu Djubu bouwen we de komende maanden een nieuwe, grotere varkensstal en een kippenstal (deze laatste boven op de visvijvers net zoals we eerder op Ngene Ngene uitgevoerd hebben). De huidige varkensstal was in verval en lag te laag waardoor hij kon overstromen. We bouwen volgens ons nieuwe bouwconcept, waarbij het regenwater in goten wordt opgevangen en in een ton verzameld, waarna het kan gebruikt worden om de stal vlot te reinigen. Via een goot komt het water, vermengd met mest, in een visvijver terecht, waar het voor voeding zorgt voor de vissen.

De investeringen worden mogelijk gemaakt door financiële steun van de **Provincie Limburg** en het **Fonds Büskens**. Op deze manier wordt deze site nog meer een voorbeeldsite voor de lokale bevolking.



In 2022 introduceerden we **bijenteelt** in kasten, en we hebben dit jaar onze **eerste honing** in Mbiye mogen oogsten. De hoeveelheid is nog beperkt, maar we zijn er erg enthousiast over. Honing is immers belangrijk omdat het voedzaam is, maar ook omdat het een gegeerd product is (een potje brengt al snel 2 à 3 \$ op). In de natuur kan je ook honing vinden, maar die nesten hangen meestal hoog in de bomen. Klasiek wordt die boom omgehakt om aan het nest en dus de honing te kunnen. Ook de teelt van honingbijen helpt dus bij de bescherming van het regenwoud.



Vanuit de associaties werden, samen met enkele professionele acteurs, **toneelstukken** opgevoerd om ons doel (ontbossing tegen gaan) en hoe dit te bereiken (duurzame landbouw) toe te lichten.



Met **steun** van de provincie **West-Vlaanderen** hebben we een **nieuwe pick-up** kunnen kopen. De vorige was 15 jaar oud en volledig versleten: remmen, lichten, zetels...alles gaf de geest.



Die pick-up is nodig om dieren te vervoeren tussen de stallen, en om voeding en materiaal te transporteren naar de afgelegen dorpen.

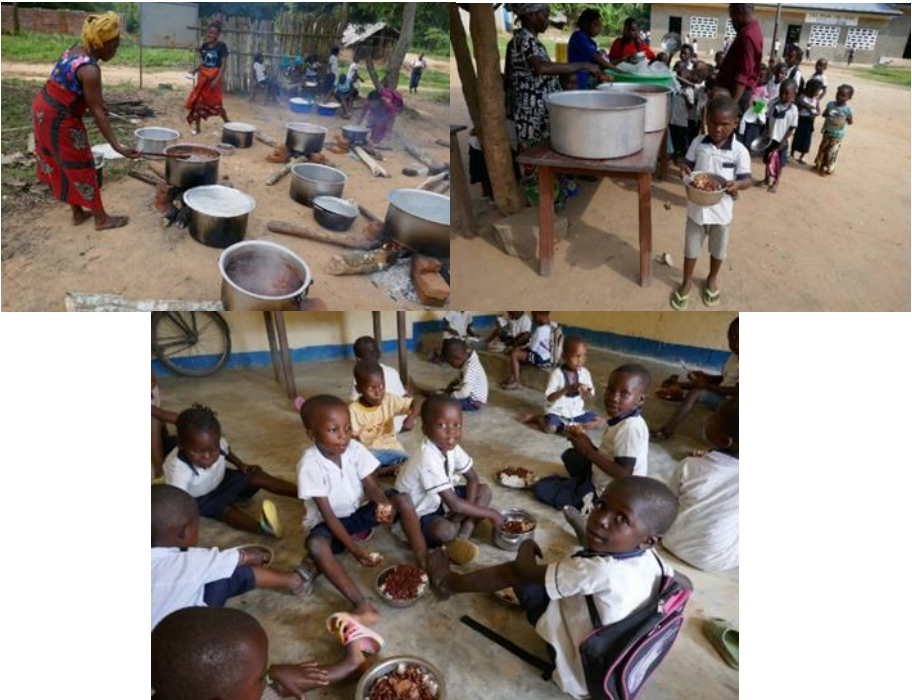


We hebben in Kisangani tweemaal een **feestmaal** bereid: bij het begin van het jaar, en bij het begin van het nieuwe schooljaar. De leerlingen van onze scholen, de medewerkers en de leden van de associaties waren erbij. In totaal zijn er telkens zo'n 1000 borden gevuld. Om iedereen te bereiken is er op drie plaatsen gekookt: Masako,

Mbiye en Batiamaduka.

Elke maaltijd bevatte bonen, rijst en vlees. Het vlees kwam uit onze eigen varkensstallen. Iedereen heeft dus de resultaten van onze landbouwprojecten kunnen proeven. Vele kinderen hadden ook extra grote 'borden' meegebracht, ze mochten immers ook eten mee naar huis nemen.

Dit is mogelijk gemaakt dankzij Pierre Godfroid en Rotary Genk Staellen! Veel dank ook aan ons team in Kisangani dat al het werk hiervoor verzet heeft!



Blijven inzetten op de basiswerking



De projecten rond visteelt, akkerbosbouw, varkenskweek, rijst en scholen liepen goed. Door de bijkomende ondersteuning van enkele landbouwingenieurs ter plaatse, kunnen we ook de opbrengsten van groenten verbeteren.



We hebben op Djobu Djobu de dijken opnieuw verstevigd. Bij de visvangst enkele maanden geleden werd de vijver leeg gemaakt, wat de

mogelijkheid bood om de bodem van de visvijver te gebruiken voor de ophoging van de dijken. We hopen op die manier toch weer iets klimaatbestendiger te zijn; door de klimaatwisselingen zien we immers ook in Kisangani zware neerslag in periodes die vroeger droog waren, en waren onze vijvers en rijstvelden al enkele keren overstroomd.



Onze scholen blijven veel kinderen aantrekken. In totaal hebben we nu meer dan 1000 leerlingen in de scholen van Masako, Mbiye en Batiamaduka.



We zijn ook fier op NGereza Babisho Papy: hij heeft tot 2010 zijn lagere schoolopleiding gevolgd aan onze school van Masako. Nadien behaalde hij zijn middelbare school diploma aan het Institut Saio in Kisangani. Sinds 2018 is hij leraar aan onze lagere school in Masako. Hij maakt ook deel uit van onze associatie in Masako en is er verantwoordelijk voor de kippenstal. De cyclus is gesloten. Hij is nu 27 jaar.



Ook minder fijn nieuws

In de nacht van dinsdag 29 op woensdag 30 augustus is een deel van onze varkensstal op de site van de faculteit afgebrand. Er zijn 25 varkens in de **brand** gebleven, 6 zijn er gered. Daarnaast is ook onze oude pick-up uitgebrand; deze stond te koop, maar was nog niet verkocht. De stal had net een nieuw dak gekregen.

De brand is in een belendend gebouw van de universiteit begonnen, en dan overgeslagen naar onze stal. Onze mensen zijn er het hart van in, maar gelukkig zijn er geen gewonden of erger.



Dit jaar hebben we **afcheid** moeten nemen van **Professor Dudu**. Hij was de eerste assistent van Hugo Gevaerts aan de universiteit van Kisangani, en een van de medestichters van de projecten van Kisangani vzw. Hij heeft een internationale reputatie opgebouwd op het vlak van biodiversiteit en was een internationale specialist in knaagdieren. Hij was bovenal een warme persoon en inspirator voor velen. De huidige generatie leiders van onze projecten zijn allemaal door hem opgeleid.



In België

Kisangani vzw nam actief deel aan de **tentoonstelling 'Lubbeek: landbouw hier en in het zuiden'** in de Bibliotheek van **Lubbeek**. In deze tentoonstelling werd op een educatieve manier ingegaan op de bodem, de types gewassen, hoe de opbrengst verkocht wordt en tot slot de kennis en opleiding die nodig is.



Op 26 mei brachten we in **Bilzen** voor 80 aanwezigen ons **reisverslag** van april 2023, met onder meer bijdragen van Kris Vangoidsenhoven en Lode Vrancken; beide maakten deel uit van de groep van 7 die in april naar Kisangani afgereisd was.

Tegelijk was er een kleine tentoonstelling met schitterende foto's van Sooi Gaethofs, en een 'foto-loop' op scherm. Wij danken Rotary Bilzen -Alden Biezen voor de perfecte organisatie!

Diezelfde avond heeft **Manja Scheuermann** de **'Rotary's Award for Excellence in Service of Humanity'** gekregen. Dit is een heel grote eer, jaarlijks zijn er wereldwijd maar een honderdtal mensen die deze prijs ontvangen.

De **Algemene Vergadering** kwam tweemaal samen. Dit is telkens een moment waarop we, naast de formele vergadering, ruimte maken voor ontmoeting en de vrijwilligers verwennen met een lekker etentje. We vinden vrijwillig engagement immers enorm belangrijk.



Op 19 november hebben we met een 35-tal vrienden en sympathisanten **gewandeld** ten voordele van Kisangani vzw.

Op 3 december heeft **Oxfam Wereldwinkel Zottegem** een **ontbijt** georganiseerd ten voordele van Kisangani vzw. Hier waren er een 200-tal aanwezig

We hebben ook aan meerder infosessies en Kerstmarkten deelgenomen (Roeselare, Universiteit Hasselt,.....).

We investeerden verder in **communicatie**. Minstens 1 maal per week verschijnt er een **facebookpost** en maandelijks worden die posts verzameld en verder uitgewerkt in een **digitale nieuwsbrief**.

We lanceerden ook de **nieuwe website**. Dankzij Lien Verbeeck is het een mooi resultaat, al zeggen we het zelf. Je kan zelf je oordeel vormen op www.kisangani.be.



Met ons totale pakket aan communicatietools (website, tijdschrift (1400 abonnees), facebook (305 leden) en nieuwsbrief (880 abonnees) hopen we zo veel mogelijk geïnteresseerden te bereiken en te informeren.

Sinds enkele jaren is er ook regelmatig (ongeveer tweewekelijks) **digitaal overleg** met onze projectverantwoordelijken en coördinator in **Kisangani**.

Ook **minder nieuws!** Onze **huisbankier schrapte ons** na meer dan 20 jaar als klant met een eenvoudig schrijven. Een reden hebben we nooit gekregen, wel begrepen we dat vele organisaties hetzelfde meegemaakt hebben. Na rondhoren in de sector blijkt dat vele VZW's door hun bank aan de deur worden gezet. Blijkbaar speelt de Europese en internationale wetgeving tegen witwaspraktijken hierbij een rol. Het feit dat we in Congo actief zijn zal ook meegespeeld hebben. We zijn dan ook blij dat VDK bank en KBC enthousiast waren om ons als nieuwe klant te verwelkomen.

VDK Bank rekeningnummer BE92 8919 5400 6023 en BIC VDSPBE91.
KBC rekeningnummer BE86 7370 7019 9650 en BIC KREDBEBB

Tot slot, zijn we zijn in april op **bezoek** geweest in **Kisangani**, samen met 5 vrienden. Enerzijds wilden we onze medewerkers ter plaatse onze appreciatie laten zien voor het schitterende werk dat ze al die jaren leveren. Tegelijk wilden we met de ploeg verantwoordelijken bespreken wat er goed of slecht liep en waar moest worden bijgestuurd, en waar de noden voor de toekomst liggen.

Wouter Gevaerts



FISCAAL ATTEST

U krijgt een fiscaal attest voor
GIFTEN vanaf € 40,00

U kunt uw **giften ook spreiden over verschillende stortingen per jaar** bv. door maandelijkse stortingen of door een doorlopende opdracht.

Voor giften gedaan in 2024 ontvangt u een fiscaal attest in de loop van de maand februari of maart 2025.

U kunt uw gift storten op de rekening van



Kisangani vzw
Bronstraat 31
3722 Kortesseem
IBAN BE92 8919 5400 6023
of IBAN BE86 7370 7019 9650

Gelieve voor uw fiscaal attest bij mededeling te vermelden:
gift van "uw naam en voornaam" en uw rijksregisternummer.

Tot 3 jaar na uw laatste gift ontvangt u gratis ons tijdschrift Boyoma.

**Als VZW kunnen wij
LEGATEN en GIFTEN ontvangen.**

LEGATEN

De notaris kan u het beste inlichten hoe u ons een legaat kunt nalaten.

FINANCIËEL VERSLAG 2023



In dit artikel geven we een financieel overzicht van 2023.

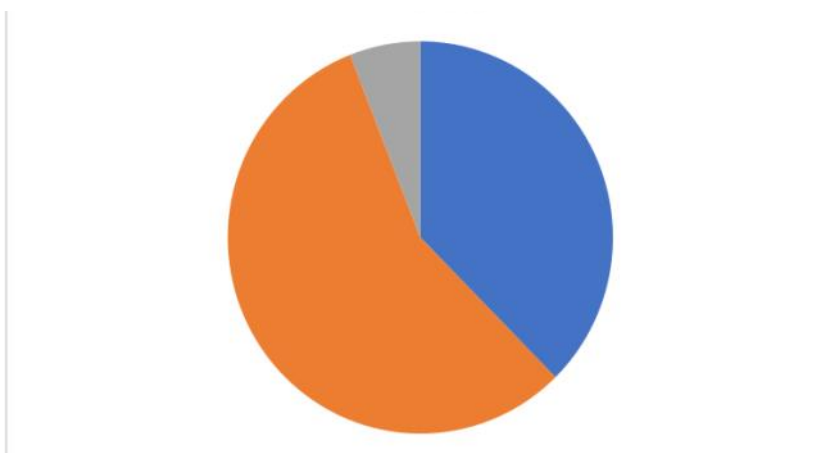
Inkomsten

Onze inkomsten in 2023 kwamen

- voor 41% van subsidies
- voor 55 % van giften
- en voor 4 % van verkoop wenskaarten, kalenders enz

Het was een uitzonderlijk jaar, waarin de giften stegen en waarin we ook extra subsidies ontvingen van de provincies Vlaams Brabant en Limburg.

1	Subsidies	63.055,48 €	41%
2	Giften	84.747,67 €	55%
3	Verkoop wenskaarten en boeken	5.789,00 €	4%
	TOTAAL	153.592,91 €	

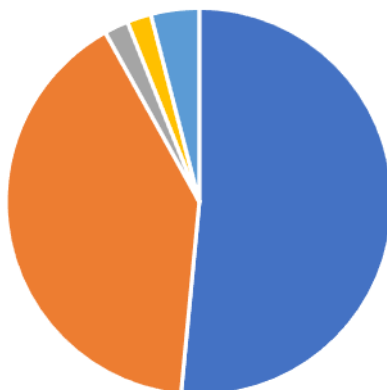


Uitgaven

Onze uitgaven gingen voor meer dan 90 % rechtstreeks naar Kisangani

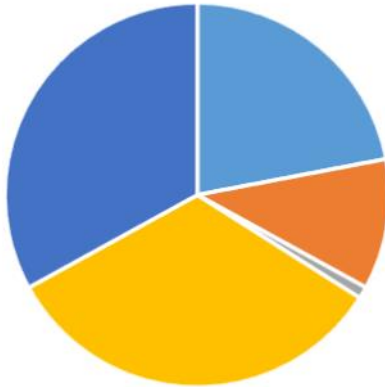
- voor de werking: 52 %
- voor investeringen in materiaal en scholen: 40 % (waterpompen, zonnepanelen en een nieuwe TOYOTA)
- voor de aanmaak van wenskaarten en kalender (1,8%), voor de druk van ons tijdschrift (2,5%), voor administratiekosten (3,8%)

1	Werking Kisangani	68.106 €	52,0 %
2	Investeringen Hilux, school	52.657 €	40,2 %
3	Kalenders, wenskaarten	2.361 €	1,8 %
4	Tijdschrift	2.851 €	2,2 %
5	Kantoor, post, verzending, website	5.071 €	3,8 %
	Totaal	131.046 €	



Verdeling van de uitgaven in Kisangani

1. materiaal en diervoeding	22%
2. brandstof en onderhoud	11%
3. administratie	1%
4. premies coördinatoren en onderwijzers	33%
5. premies arbeiders	33%



Onze projecten hebben ook meer dan 11 000 USD opgebracht. Hieronder een overzicht.

Varkens	5560,6 \$
Vis	1792,6 \$
Kippen	2575,5 \$
Eieren	75,0 \$
Palmolie	247,8 \$
Teelten	480,8 \$
Rijst	333,7 \$
Totaal	11066,0 \$

Hartelijk dank aan jullie allemaal. Onze vrienden van de vzw Kisangani Développement doen goed werk met de middelen die we dank zij u aan hen kunnen sturen. In elk nummer van Boyoma staan er artikels om u dat allemaal mee te laten beleven, u kan het ook op Facebook opvolgen. Jullie maken dat allemaal mogelijk. Nogmaals, hartelijk dank.

Hugo Gevaerts



MOAMBE

De Moambe wordt dikwijls beschouwd als het nationaal gerecht van Congo. Zoals bij ons biefstuk-friet. In elk geval, is het een zeer lekker eten dat ik geleerd heb in Congo, van Mama Alici in Titule. Maar ze eten Moambe overal in Congo, en het kan telkens iets verschillen, zoals bij ons de stoverij of karbonaden. Bij mijn mama (Roeselare) was die met Rodenbach bier klaargemaakt, en in Antwerpen misschien met een 'Bolleke'.

Moambe heeft 2 hoofdbestanddelen: De moambesaus, meestal met kip, en de pondou (Lingala), saka-saka (Kikongo) of sombe (Swahili). Dit alles wordt dan gegeten met rijst, makemba, (plantain bananen of bakbananen) of met fufu (deeg van maniok en/of maïs).

Kip Moambe



"Soso aliàka oyo ekoki na mon-gongo na ye!" is Lingala voor "De kip eet maar wat door haar keel past!"

De basis is de palmnoten saus, dus niet de palmnotenolie zoals velen denken, maar het dik van de geplette palmnoten, voor het ogenblik in Roeselare te koop in de winkels van Pakistanen, of nachtwinkels. In Antwerpen, Brussel, Matonge, ... kun je dit zeker vers vinden op de marktjes en winkels of ook diepgevroren.

We rekenen 1 kip voor ongeveer 4 personen: naargelang grote of kleine eters, en 1 doos Moambe (800gr) per kip, alhoewel, als je veel saus wil, het beter is een grote en een kleine doos per kip.

We beginnen met de kip, in stukken gesneden, mooi bruin te bakken in olie (olijfolie, palmolie of boter), dan doen we er de gesneden ajuin en look bij, nog wat aanbakken, dan de Moambe saus uit blik, eventueel wat water bijvoegen, genoeg dat de kip volledig onderstaat. Kruiden met peper en zout, 1 of 2 bouillonblokjes van kip en eventueel wat pili-pili. Opgelet, dit is pikant. Men kan ook de pili-pili klaargemaakt in een potje op tafel zetten en iedereen neemt dan naar eigen goesting en vermogen. Kip met saus en kruiden moet stilletjes sudderen op een laag vuur, zeker lang genoeg, zodat het vlees bijna van

de beentjes valt. Zo eten ze het althans in Congo. De kip in moambe-saus mag zeker 1,5 à 2 uur sudderen op een laag vuur (oppassen voor aanbranden).

Pondu

Nu gaan we beginnen met de **Pondu** of **Saka-Saka** of **Sombe**. Pondu koop ik ook in blik. Er staat Saka-Saka op de blikken van 400 gr (bij Delhaize en zoals de Moambe saus in Matonge en ...). Ik reken 1 blik voor ongeveer 2 personen. Het vocht van het blik laten uitlekken en in een pot de pondu met water (niet te veel, je kan af en toe wat bijvoegen) laten koken en lang genoeg laten sudderen op een laag vuur (minimum een uur). Sommigen doen er ook wat prei bij en wat ajuin en wat look. Maar opgelet een beetje, het mag in geen geval doorsmaken. Wat er zeker bij moet is 4 à 5 soeplepels van de mooie rode Moambe saus uit je pot van de kip-moambe en eventueel pili-pili, peper of een bouillonblokje, een laurierblad en zout (voor het zout eerst proeven, soms is zout niet nodig); sommige liefhebbers ook arachide pasta naargelang de goesting. De Pondu even lang als de kip laten sudderen. De Pondu mag geen water meer lekken als die op het bord wordt geschept. Ik schep die uit de pot met een schuimspaan.

Wees voorzichtig met de pili-pili, moeilijk te doseren en niet iedereen heeft dat graag in de Moambe of de Pondu.

Nu staan onze 2 potten, Kip-Moambe en Pondu mooi te pruttelen op een zacht vuurtje.

Tijd om de rijst te koken en eventueel de plantainbananen of bakbananen klaar te maken. Die kunnen we koken in de schil, of eerst pellen en dan in de lengte in stukken snijden en dan klaarmaken in kokend water (een beetje gelijk aardappelen) of bakken in olie (palmolie of olijfolie) tot ze goudbruin zijn. Die plantainbananen of bakbananen zijn te koop in winkels van Pakistanen, Chinezen, Afrikanen in Matonge..

Voilà beste vrienden, nu alles op tafel!: De KIP MOAMBE, de PONDU en de RIJST en eventueel de BANANEN. Steeds een potje pili-pili ook peper en zout op tafel.

Erik zou zeggen: Zet wat vrolijke Congolese muziek op! En...

“BANSO NA MESA!” “SAMEN AAN TAFEL!”
Smakelijk!

Aan de koks en de kokkinnen: doe een grote schort aan want de vlekken van moambe en palmolie zijn heel moeilijk te verwijderen!

Voor 4 personen:

Voor de kip Moambe:

1 kip in stukken gesneden (geen ingewanden)

1 blik Moambe saus (800 gr en er zijn ook kleine van 410 gr)

1 teen versnipperde look

2 gehakte ajuinen

olie om aan te braden

eventueel een peperke of wat pili-pili

peper, zout, bouillonblokje

Voor de Pondu:

2 blikken "Saka-Saka" (400 gr/blik)

1 ajuin

eventueel een beetje prei (eventueel uit diepvries)

peper, zout, laurier, bouillonblokje

Eventueel bakbananen of plantainbananen (1 per persoon)

Witte rijst (bij voorkeur een kleverige rijstsoort, die slurpt goed de saus op): 2 glazen rijst voor 3,5 glazen water, als het geheel kookt, vuur heel laag zetten en zo laten garen.

Magda Nollet-Vermander



onze projecten in Kisangani krijgen steun van

VELE SCHENKERS

Koning Boudewijnstichting

INOX SYSTEMS Gent

Fonds Albert Büskens

LEYSEN HUMANITAS

Fonds Lokumo

P. GODFROID

Stad Bilzen

Salvatoriaanse Hulpactie vzw

Gemeente Lubbeek

Stad Roeselare

Stad Zottegem



Rotary District 2140
R.C. Bilzen-Alden Biesen
R.C. Genk-Staelen
R.C. Hasselt
R.C. Katwijk-Noordwijk (NI)
R.C. Maasland-Lanklaar
R.C. Siegen-Schloss (D)



Lions Club Hasselt