



Bild Fastenopfer

Brasilien

Inhalt

Landesprogramm Brasilien.....	3
Löhne und Preise in Brasilien	5
Rezepte aus Brasilien	6



Bild Fastenopfer

Landesprogramm Brasilien

Hunger nach Recht und Würde

Unter dem ehemaligen Präsidenten Lula da Silva hat Brasilien ein grosses Wirtschaftswachstum erlebt. Durch seine soziale Politik konnte die Armut stark vermindert werden. Doch jede Entwicklung hat ihre Schattenseiten. Ein Beispiel dafür sind die aktuellen Vorbereitungen in São Paulo für die Fussballmeisterschaft 2014 und die Olympiade 2016. Immer wieder werden hier die Rechte der Menschen verletzt. Um Stadien zu bauen, werden die Bewohner umgesiedelt ohne dass ihnen ein akzeptabler alternativer Wohnraum angeboten wird.

Doch die Menschen müssen nicht nur Fussballstadien weichen. Auch Infrastrukturprojekte wie Staudämme, Strassen oder Häfen gefährden die Lebensgrundlage der indigenen Bevölkerung. Damit sie weiterhin auf ihrem angestammten Land leben können, versuchen die indigenen Gemeinschaften Landtitel zu erhalten. Dabei werden sie von verschiedenen Partnerorganisationen von Fastenopfer unterstützt.

Für die Nutzung von Landwirtschaftsland setzen sich auch die Landpastoral und die Landlosenbewegung ein. Zwar besitzt Brasilien riesige Flächen an fruchtbarem Land, doch vieles gehört reichen Grossgrundbesitzern und wird ausschliesslich für Monokulturen wie Zuckerrohr oder Agrotreibstoffe eingesetzt. Die Bevölkerung hat nichts davon. Der Einsatz der Landlosen ist mit vielen Risiken verbunden, wie der folgende Liedtext zeigt: „Wir Landlosen leben zum Arbeiten. Für ein Stück Land riskieren wir das Leben.“ Immer wieder werden die Landlosen Opfer von Gewalt und Einschüchterungsversuchen durch die Grossgrundbesitzer.

Land allein macht nicht satt. Deshalb engagiert sich Fastenopfer auch dafür, dass Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in umweltschonender Landwirtschaft ausgebildet werden. So ist nicht nur ihre Ernährung gesichert, sie sorgen auch dafür, dass ihr Land noch lange fruchtbar bleibt.



Bild Patrick Godar/Bridderlech Deelen Luxemburg

Löhne und Preise in Brasilien

Monatliches Einkommen in Real

Mindestlohn (2011): 545.00 R\$ = 272.50 CHF

Warenkorb*

* Der offizielle Warenkorb für einen Monat wird je nach Gebiet auf R\$ 186 (93 CHF) und R\$ 269 (134.5 CHF) berechnet. Er enthält: Fleisch, Milch, Bohnen, Reis, Mehl, Kartoffeln, Tomaten, Weissbrot, Kaffee, Zucker, Öl, Butter, Früchte/Bananen.

Artikel	Real	Schweizer Franken
1 Seife	1,20	0.60
1 Kilo Bohnen	7,00	3.50
1 Kilo Reis	2,80	1.40
1 Kilo Mais	3,60	1.80
1 Liter Milch	2,00	1.00
1 Liter Speiseöl	3,80	1.90
1 Margarine	2,45	1.25
1 Kilo Maniokmehl	3,20	1.60
1 Kilo Pasta	4,40	2.20
1 Kilo Salz	2,30	1.15
1 Kilo ?? Gewürz	3,00	1.50
1 Kilo Fleisch	11,90 - 28,00	5.95 – 14.00
1 Kilo Zucker	2,30	1.15
1 Kilo Kaffee	11,60	5.80
1 Paket Biskuit	1,80	0.90
1 Flasche Kochgas	40,00	20.00
1 Schreibblock	3,50	1.75
1 Schuluniform	nicht obligatorisch	
Schulmaterial/Bücher pro Jahr	0,00 (öffentliche Schulen, in denen gebrauchte Bücher verwendet werden) und 1.200,00 (neue Bücher für Privatschulen)	0 (öffentliche Schulen) – 600 (private Schulen)
Jährliche Schulgebühren	an öffentlichen Schulen keine	--

Wechselkurs

Real: 100 R\$ = ca. 50 CHF

100 CHF = ca. 200 R\$ (Juli 11)

Rezepte aus Brasilien

Moqueca de Peixe (Fischeintopf)

Zutaten für 4 Portionen

3	Zwiebeln
2 El	Öl
10	Tomaten
1 Bund	Koriander
1 pro Person	Kokosmilch
8	Fischfilets (schwarzer Heilbutt, Kabeljau)
500 g	Tintenfisch
300 g	Shrimps

Zubereitung:

Fisch waschen, trocknen und salzen. Die Tomaten enthäuten, in Würfel schneiden. Zwiebeln ebenfalls würfeln. Tintenfisch putzen, schneiden und kurz anbraten. Zwiebeln in Öl anbraten, Tomaten dazugeben, kurz mitschmoren, die Hälfte der Kokosmilch darüber geben und zu einer sahnigen Sauce kochen. Den Fisch, die Shrimps sowie den Tintenfisch zugeben und bei kleiner Flamme garen. Einmal wenden. Kurz vor dem Servieren die restliche Kokosmilch zugeben, mit gehackten Korianderblättchen servieren.

Feijoada – Bohneneintopf

Zutaten für 4 Portionen

3	Zwiebeln
5	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
4	Orangen
200 g	Kasseler
1 Prise	Cumin
1 Bund	Korianderblätter
1 kg	Schwarze Bohnen, ersatzweise Wachtelbohnen
200 g	Speck geräuchert – durchwachsen
200 g	Wurst (Debreziner, Cabanossi)
300 g	Schweineklein (Ohren, Füße, Backen)
400 g	Schweinefleisch gewürfelt

Zubereitung:

Die Bohnen waschen und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag das Wasser ausschütten und die Bohnen mit frischem Wasser im Schnellkochtopf 20 Minuten kochen. Das Schweineklein ebenfalls im Schnellkochtopf 20 Minuten kochen. Das übrige Fleisch, Speck und Wurst in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch würfeln, in Öl glasig braten, das Fleisch und den Speck darin anbraten. Die Bohnen mit der Kochflüssigkeit (nicht zu viel, der Eintopf darf nicht zu flüssig werden) zugeben, ebenso das Schweineklein. Die Wurst zugeben und mit Salz abschmecken. Auf kleiner Flamme mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Am Schluss mit gehackten Korianderblättern und Cumin würzen. Die Orangen schälen (es darf keine weiße Haut mehr dran sein) und in Scheiben schneiden. Jeden Teller mit 2-3 Scheiben garnieren. Das Schweineklein dient hauptsächlich zur Bindung der Sauce und muss nicht unbedingt mitgegessen werden. Die Feijoada mit Couve (Grünkohl) und Molho de Pimenta (scharfe Sauce) servieren.

Fazenda-Brot

Zutaten für 2 Brote:

1 kg	Weizenmehl
500 g	Roggenmehl
500 g	Hirsemehl
2 Würfel	Presshefe
1 gestrich. EL	Zucker
¼ l	lauwarmes Wasser
2 El	Schweineschmalz
2	grosse, gekochte Kartoffeln
2 gestrich. El	Salz
	Mehl zum Kneten
	Fett für das Backblech

Zubereitungszeit 40 Min., Ruhezeit 2 Std., Backzeit 70-80 Min.

Zubereitung:

Die Mehlsorten in einer Schüssel mischen, eine Mulde eindrücken und die Hefe hinein bröckeln, den Zucker dazugeben. Mit ¼ l lauwarmem Wasser angiesen und mit etwas Mehl vom Muldenrand zu einem Vorteig anrühren. Etwa 10 Min. gehen lassen, bis sich reichlich Bläschen zeigen. Inzwischen das Schmalz flüssig werden lassen. Den Vorteig unter das Mehl mischen. Die noch warmen Kartoffeln daran pressen, das Salz und nach und nach das restliche Wasser und das abgekühlte Schmalz unter Abschlagen dazugeben. Den Teigballen auf einem bemehlten Backbrett kräftig durchkneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. In einer bemehlten Schüssel zugedeckt 1 ½ Stunden gehen lassen. Zusammenschlagen, nochmals kneten und zu 2 runden Broten formen. Die Brote auf ein gefettetes Backblech legen, mit Mehl bestäuben, mit Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die Brote quer zweimal leicht einschneiden, mit Wasser bestreichen und auf der untersten Schiene einschieben. Nach 40 Minuten auf 200 Grad herunterschalten. Weitere 30 – 40 Minuten backen lassen, insgesamt 70 – 80 Minuten.



Bild Fastenopfer

Gemüse-Mais-Polenta

Gemüwestückchen
Mais/Polenta
Butter, Salz und Pfeffer

Mais nach Rezept auf dem Päckchen zubereiten. Fein geschnittenes Gemüse daruntermischen. Die Butter in der Bratpfanne schmelzen und den Mais und die Gemüwestückchen anbraten. Nach Lust und Laune mit Sauce, Salz und Pfeffer verfeinern.

Brasilianische Kokosbällchen

1 Teelöffel	Butter
100 g	Kokosraspeln
1 Teelöffel/Person	gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

Zubereitung:

Butter, Kondensmilch und Kokosraspeln in einen Topf geben und verrühren. Unter stetigem Rühren 15-20 Minuten erhitzen bis sich der Teig vom Boden löst. Einen Teller mit Butter fetten, die Masse darauf geben und mit gefetteten Händen kleine Bällchen formen. In Kokosraspeln wälzen. Evt. In jedes Bällchen eine Nelke stecken.

Päezinhos de Batata Doce

Brasilianische Kartoffelbrötchen

Ergibt 36 kleine, oder 18 Brötchen und 1 kleines Brot
Obwohl das Rezept süsse Kartoffeln vorsieht, kann man auch normale verwenden.

Zutaten

350 g	Weizenmehl
50 g	Maismehl
350 g	süsse oder gewöhnliche Kartoffeln
50 g	Butter oder Margarine
1 Teelöffel	Salz
15 g	Presshefe oder 1 ½ Teelöffel Trockenhefe
1 dl	warme Milch
1 ½ Teelöffel	Zucker
2	Eier
½ Teelöffel	Anis

Zubereitung:

Das Weizen- und Maismehl zusammensieben. Die Kartoffeln kochen, abziehen und durch ein Sieb drücken oder zerstampfen. Die Butter und das Salz hineinmischen und alles auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Hefe in der warmen Milch auflösen und den Zucker dazugeben. Mit den verquirlten Eiern und dem Anis gut vermischen. Dann mit 100 g Mehl zu einem Hefe-Vorteig mischen. 30 Minuten stehen lassen, bis er schwammig aussieht. Dann die warmen Kartoffeln einmischen. Langsam mehr und mehr Mehl einarbeiten, bis man den Teig kneten kann.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und mehr Mehl dazu geben, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. In einen beölten Plastikbeutel legen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich an Umfang verdoppelt hat. In 72 walnussgrosse Stücke zerteilen (oder zu 36 Bällchen formen). Je drei kleine Kugeln in eine befettete Pastetenform geben. Mit beölter Plastikfolie zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich an Umfang verdoppelt haben.

Wenn der halbe Teig für ein Brot verwendet wird, dies formen und in eine befettete Kastenform geben.