

Koba foghè

Natuurlijk zeezout uit Koba

Uit dit kleimeer in Koba (Guinee Conakry) wordt door Morgbé Bangoura natuurlijk zeezout gewonnen. Middels een intensief en handmatig proces filtert Morgbé het natuurlijk zeezout uit het water en de klei.

Natuurlijk (zee)zout wordt gebruikt als smaakmaker en bevat vele essentiële mineralen als ijzer, zink, kalium en magnesium. Het zout blijft licht vochtig.

Filterproces stap voor stap;



Tijdens het regenseizoen heeft de zee het moeras weer gevuld met water. De zon laat delen droogvallen en men verzamelt de klei.

De klei zit boordevol essentiële mineralen en zoutkristallen.



Men doet de klei in een gevlochten filter en voegt opnieuw water toe. De klei blijft in het filter achter en het zoute water wordt opgevangen.



Het zoute water wordt langdurig gekookt, totdat het zout bijna droogvalt.



Het resultaat van meerdere dagen.



Morgbé verblijft tijdens het gehele zoutseizoen bij het zoutmeer.



Zijn vrouw Kadiatou bezoekt hem wanneer zij kan.

De opbrengst van het door u gekochte zeezout, wordt door Stichting Bakiadi uitgekeerd aan Morgbé en gebruikt voor andere initiatieven die ten goede komen aan de inwoners van Bakia.



Voor meer informatie

www.wontanara.nl/stichting-bakiadi

Issiaga & Astrid Soumah **06 13 92 34 57** - **Stichting Bakiadi** Groningen