



LES AVENTURES DE POUKA

« Cette année, l'oie Pouka a décidé de
voyager un peu !

Avec ses amis, la famille Baudoux , il va
parcourir le monde avec sa valise de jeux et
découvrir la culture des pays qu'il visite !»



Bonjours à tous ! Petite présentation, Nous sommes la famille Baudoux: les parents Alex et Sara; Elinoam (16 ans); Samuel(14 ans); Ethan(12 ans); Evangéline (8 ans) et Andréa, une amie de la famille.

De Septembre 2018 à Août 2019, nous quittons la Loire pour un voyage à but humanitaire; nous parcourons le monde (10 pays) sur les 5 continents! Nous nous sommes associés avec Oikaoika, et avons emmené une valise pleine de jeux dans le but de partager ceux-ci avec les gens que nous rencontrerons, et, vous l'aurez compris, nous emmenons la mascotte Pouka ! Nous publierons des articles, film, BD, ..pour vous tenir au courant des aventures de Pouka.

Premier pays: **le Togo.**

Nous avons passé trois semaines dans une communauté franciscaine à Bombouaka, un petit village de la région des savanes, au nord du pays, puis avons passé quelques jours sur les routes à visiter le pays, avant de rejoindre la capitale Lomé, tout au sud du pays.

« Bonjours, je suis Pouka et j'ai hâte de vous conter mes aventures, mais il y a tellement de choses à dire...Comme introduction je vous propose une petite recette du Togo réalisée avec mon ami Dieudonné ! **La pâte au Gombo !** »



Première étape: Le Gombo

Ingrédients:

- Bouillon de viande
- feuilles de Baobab
- Morceau de poisson frit
- piments
- huile végétale rouge



« Tout d'abord, il faut piler les feuilles de Baobab.

C'est dur: le pilon est très lourd !

On les pile jusqu'à obtenir le résultat ci-contre
De la bouillie de feuilles..

Ici sur la Photo, j'aidais Evangéline à piler les feuilles, à deux, on est plus forts !! »



« Dieudonné ajoute des piments mais Pas trop !!! Car si les gens d'ici mangent très épicé, si on n'est pas habitué, ça brûle !! »



« Je dois bien remuer, c'est ma mission !! »

« Puis on ajoute l'huile rouge et le poisson, puis, il ne manque plus qu'à attendre et mélanger, puis la Sauce Gombo sera prête ! »





« Le bouillon de viande mijote et une fois qu'il est prêt...

...on ajoute les feuilles de baobab qui, en cuisant, rendrons la sauce

GLUANTE !!!! »



2ème étape: La pâte:

Ingédients:

- Farine de maïs
- Eau



On chauffe l'eau à feu doux...On ajoute quelques bols de farine de maïs ... Dieudonné sait précisément la bonne quantité de farine par rapport à l'eau. Quand l'eau a commencer à bouillir, Dieudonné a enlevé les deux tiers du contenu et a bien mélangé, puis qu'and l'eau de la casserole s'était bien évaporée, il a remis petit à petit ce qu'il avait enlevé, et a attendu que l'eau s'évapore aussi, et ainsi de suite jusqu'à obtenir une pâte bien ferme. »



« Au début je n'ai pas eu de mal à mélanger, mais au fur et à mesure que la pâte s'affermissait, c'était de plus en plus difficile et Samuel, Ethan et Evangéline et moi, n'avions pas la technique et l'expérience de Diéudonné .. »

« La pâte est prête, il manque juste des gourmands pour la dévorer mais pas de problèmes, piler, et mélanger sa creuse un peu !!! »





« Gombo dans toute sa splendeur et sa...Gluanteur !! »



« Eh bien bon appétit !!! »



Le pays des **BATAMARIBAS**



Nous avons quitté Bombouaka pour partir à Nadoba, un peu au Sud de Bombouaka, à la frontière du Bénin. Nous sommes partis à 8 heures du matin et avons emmené un passager surprise !!



Bonjour, moi c'est Grover, je suis né à Bombouaka, mais je pars pour Kpalimé et je fais un bout de voyage avec Pouka et la famille Baudoux



4 heures de trajet, nous observons les paysages du Togo et rigolons aux blagues de Germain, notre amis de Bombouaka



Nous rentrons dans le pays des Batamaribas, le site Koutamakou, une région protégée par le patrimoine mondiale de l'UNESCO,

Les paysages défilent, nous avons quitté la route pour nous engager dans un chemin serpentant entre les montagnes et les Baobabs



Enfin arrivés, nous enchaînons directement avec une visite des takientas, les maisons du peuple des Batamaribas, le « peuple des bâtisseurs de maisons ». Nous montons tous à l'arrière du 4x4 de Germain avec lui !

Accrochez vous !!

Trop cool !!





Les Tatas, ou Takientas, maison traditionnelle du peuple local, construite en terre et bouse de vache, enduite d'huile de coco.

Attention Evangéline,
ne te penche pas



Nous sommes en bas de la Takienta, normalement, c'est une pièce réservée au Bétail, mais elle a été réaménager en musée.

Les objets traditionnels des Batamaribas.

Les ustensiles de cuisine à la mode de Nadoba !!





ON MONTE
EN HAUT ?

Tien moi bien ! Je n'ai pas
envi de me salir !





Hé ! attention !

La chambre Réservee au enfants !! Le
plafond n'est pas très haut pour Ethan
et Evangéline , mais pour moi ça a
l'air très confortable...





*couché de soleil sur les
Takientas Togolaise ...*



