



Bonjour,

«Avez-vous encore assez à manger sur l'île ?»

De nombreux amis et hôtes se renseignent auprès de nous sur la situation d'approvisionnement en nourriture sur l'île, vu que nous n'achetons actuellement pas de poisson, de légumes et de fruits chez nos voisins locaux. Nous pouvons les rassurer - nous ne souffrons pas encore de faim et notre équipe de cuisine crée de merveilleux plats avec les ingrédients disponibles.

Comment gèrent-ils cela ? Nous avons voulu en savoir plus et avons demandé aux quatre membres de l'équipe de cuisine qui sont encore sur l'île.

Comment planifiez-vous actuellement le menu ?

Pour l'instant, le bateau de ravitaillement nous apporte de la nourriture depuis Sorong ne vient que toutes les quelques semaines à Pulau Pef. Nous devons donc planifier très soigneusement, en particulier pour les légumes et les fruits. Les légumes à feuilles doivent être consommés rapidement, tandis que les haricots verts, par exemple, ont une durée de conservation moyenne et les légumes-racines ou les choux peuvent être conservés plus longtemps. Un des défis est la réfrigération des produits frais, car en période normale, nous avons des livraisons régulières et n'avons pas besoin d'autant de réfrigérateurs ou de congélateurs. Maintenant, en plus des réfrigérateurs déjà en place, nous utilisons tous les réfrigérateurs des bungalows pour stocker divers produits alimentaires.

Certains produits ne sont-ils pas disponibles actuellement ?

Oui, par exemple l'huile de noix de coco de Kabui n'est pas disponible, et comme nous ne voulons pas utiliser l'huile de palme, qui est répandue ici, nous avons besoin de plus d'huile de maïs. Cependant, il y a une pénurie. Au lieu de faire frire, nous privilégions des méthodes de cuisson comme la cuisson à la vapeur, au four ou au gril.

Qu'en est-il de l'approvisionnement en poisson frais ?

Comme nous ne recevons actuellement pas de poisson de la part des pêcheurs, nos employés vont parfois pêcher en kayak. Nous sommes très heureux de pouvoir servir du poisson frais de temps à autre, car c'est l'un de nos aliments de base, surtout pour les Papous.

Où voyez-vous le plus grand défi pour vous en ce moment ?

De ne pas perdre de vue la durée de conservation des aliments, en particulier des légumes et des fruits ! Nous devons constamment surveiller très

attentivement ce qui est encore conservable et ce qui doit être utilisé immédiatement, car il ne serait pas justifiable de jeter de la nourriture.



Rahmat, Jhoe, Wiwi & Adi

Sur un effectif normal de neuf personnes en cuisine, vous n'êtes plus que quatre. Quelles conséquences cela a-t-il pour votre travail ?

En fait, cela n'a pas de conséquences majeures, puisque nous ne cuisinons actuellement que pour les employés, mais pas pour les invités. C'est pourquoi nous utilisons principalement des recettes locales, qui ne sont pourtant pas moins compliquées à préparer que les menus destinés à nos hôtes. Mais il y a moins de plats différents et une quantité plus petite à préparer.

La planification du menu est déterminée par la durée de conservation et la disponibilité des aliments - nous vérifions ce que nous avons et décidons ensuite ce que nous allons cuisiner. On y apporte des idées tous les quatre.

Le ramadan a commencé il y a deux semaines et, par hasard, vous êtes tous les quatre musulmans qui jeûnent actuellement. Est-il particulièrement difficile de cuisiner lorsque vous ne pouvez pas manger ou boire pendant la journée ?

Non, ce n'est pas difficile pour nous. Nous y sommes habitués depuis que nous sommes petits, donc ça ne nous dérange pas.

Nous n'avons pas non plus le droit de goûter la nourriture pour voir si elle est bien assaisonnée. Cela est fait par une de nos collègues non musulmane qui aime cuisiner elle-même. La plupart du temps, cependant, nous savons comment assaisonner correctement, elle n'a donc pas besoin de corriger souvent.

Pour préparer le petit déjeuner, qui doit être pris avant le lever du soleil, nous nous levons vers 3h30 et commençons à cuisiner. Comme le générateur est éteint pendant la nuit, nous nous servons de lampes à piles. Nous nous sommes aussi habitués à cela maintenant. Cela fonctionne bien.

Merci beaucoup Wiwi, Jhoe, Adi et Rahmat pour cette interview !

«Raja4Rice» continue

Afin d'assurer suffisamment de nourriture pour nos employés et familles qui ne sont pas sur l'île, notre projet «Raja4Rice» est toujours en cours.

Un grand merci à tous ceux qui ont déjà acheté du riz !
Voici quelques impressions d'employés qui sont venus prendre du riz chez nous ces derniers jours. Ils sont tous infiniment reconnaissants pour ce soutien.



Le riz est plus que jamais nécessaire, car l'approvisionnement dans les villages éloignés est de plus en plus précaire.

Jusqu'à la fin mai au moins, tout voyage en dehors des villes et des villages est interdit en Indonésie. Par conséquent, la situation va s'aggraver plutôt que de se désamorcer dans les semaines à venir.

Soutenir Raja4Rice

Merci beaucoup d'avance si tu souhaites aussi soutenir «Raja4Rice».

A bientôt et cordiales salutations de l'île !
Ton équipe Raja4Divers

#TalkingWithMangroves
Le blog chaque vendredi sur raja4divers.com

Suis-nous sur social media!
Nous nous réjouissons de voir les images de tes vacances à Pulau Pef.

Merci d'utiliser les hashtags **#raja4divers** et **#pulaupéf** pour nous en informer.

