Laos

Laos ist ein Binnenstaat in Südostasien. Es gibt dort abgelegene und bergige Landschaften, die von unberührten Tropenwäldern bedeckt sind. Weniger als fünf Prozent der Landfläche sind für die Landwirtschaft geeignet, doch fast 90 Prozent der Bevölkerung lebt von dieser. Hauptsächlich wird Reis angebaut, aber auch Gemüse, Obst, Gewürze, Kaffee und Baumwolle wachsen auf den Feldern. Außerhalb der Städte lebt die Mehrheit der Laoten ohne Zugang zur Grundversorgung wie sauberes Wasser, Elektrizität und medizinischer Versorgung.

Das Land ist größtenteils buddhistisch und die praktizierte Form ist mit animistischen Elementen verflochten. Es gibt offiziell mehrere Tausend Christen in Laos sowie viele weitere, die sich in geheimen Hauskirchen treffen. In Laos gibt es immer noch Christenverfolgung und Mission ist öffentlich verboten. Um im Land zu bleiben und die Menschen mit der Guten Nachricht zu erreichen, sind Geschäftsprojekte und Missionare, die in ihrem Beruf arbeiten, nötig.

Seit 2005 ist OM in Laos präsent und mittlerweile gibt es dort ein Team, das auf vielfältige und kreative Weise arbeitet. Die Teammitglieder betreiben vier Unternehmen, es gibt verschiedene Gebetsabende und Schulungsprogramme. Alle Teammitglieder haben persönliche Beziehungen aufgebaut, in denen sie von ihrem Glauben erzählen.

Gebetsanliegen:

Bitte beten Sie, dass mehr einheimische Christen für den Dienst ausgerüstet werden können. Beten Sie auch, dass Gott alle Finanzen bereitstellt, die für das Wachstum und die Entwicklung der Arbeit erforderlich sind.

Bildnachweis Titel: © Evan Schneider, Rückseite: © OM

LAOS

Larb and Sticky Rice

(Fleischsalat mit Reis)

Larb and Sticky Rice

(Fleischsalat mit Reis)

LAOS

Rezept für sechs bis acht Personen

Zutaten:

1 kg Fleisch nach Wahl
1 rote Zwiebel
5 Knoblauchzehen
1 Bananenblüte (alternativ: 250 g grüne Bohnen)
1 TL Brühe optional
1 Suppenlöffel Fischsoße
1 Zitrone
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Bund Koriander
1 Bund frische Minze
Salz und Pfeffer
Chili nach Geschmack
Kopfsalat
Reis (vorzugsweise Klebreis)

Zubereitung

1. Eine kleine Schüssel mit Wasser füllen, den Saft einer halben Zitrone hineinpressen. Bananenblüte in dünne Scheiben schneiden und im Zitronenwasser einweichen. Zur Seite stellen.
   Wenn keine Bananenblüte gekauft wurde: grüne Bohnen bissfest kochen und klein schneiden.
2. Fleisch, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden.
3. Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Brühe und Fischsoße abschmecken. Wenn das Fleisch durch ist, abkühlen lassen.
4. Danach Bananenblütenscheiben/klein geschnittene grüne Bohnen hinzufügen.
5. Frühlingszwiebeln und Koriander klein schneiden und unter das abgekühlte Fleisch mischen.
6. Mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken.
7. Frische Minzeblätter abzupfen und untermischen.
8. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack mit Chili würzen.

Dazu serviert man:
Frische Salatblätter, rohe grüne Bohnen, Reis oder Brot
Dieses Gericht wird traditionell mit den Händen gegessen.

Guten Appetit!