



Nieuwsbrief Kisangani vzw

Februari 2026 (Nr 2026/2)

14.3.2026

INKOM VRIJE GIFT
ADRES ZAAL LIBBEKE,
GELLENBERG 16
LUBBEK



LEZING
JOHN VANDAELE
'KAN CONGO DE WERELD REDDEN'
& REISIMPRESSIES
2025



KISANGANI VZW
DEUREN 19:00 START 19:30

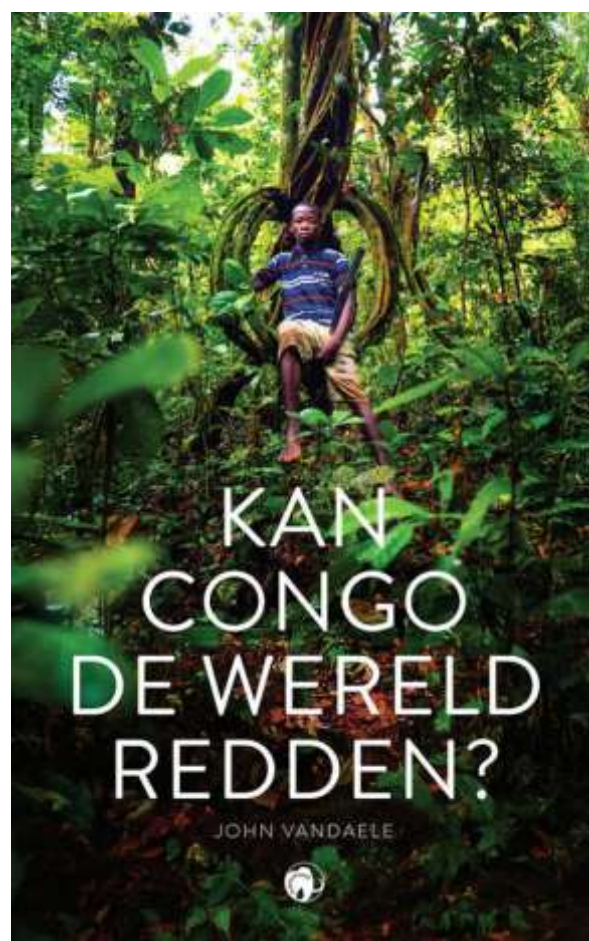
Reisimpressies en lezing

In de zomer 2025 hebben we met 6 vrienden de projecten in Kisangani bezocht. We delen onze reisimpressies op zaterdag 14 maart, in zaal Libbeke (Gellenberg 16) in Lubbeek.

Inschrijven moet niet, maar helpt ons wel: stuur een mailtje naar info@kisangani.be.

We combineren dit met de boekvoorstelling door John Vandaele (journalist MO* magazine): 'Kan Congo de wereld redden'. De tropische wouden van Centraal-Afrika zijn vandaag de belangrijkste CO₂-opslag van de planeet. Het Congobekken is tegelijk een gigantische waterpomp, koelsysteem én hotspot van biodiversiteit. John toont in zijn boek hoe bescherming van het woud en welvaart voor de lokale bevolking wél hand in hand kunnen gaan.

John zijn boekvoorstelling en de reisimpressies zullen een mooi tweeluik vormen over internationale samenwerking en de klimaatproblematiek.



nr 2026/2

 vzw kisangani asbl
www.kisangani.be
KBO 0469.735.465

VDK Bank BE 92 8919 5400 6023

1/4

Erosie in Masako



Erosie brengt de stabiliteit van onze schoolgebouwen in Masako in gevaar (de gebouwen staan net achter de bamboe afrastering). Daarom voorzien we, met financiële steun van Pierre Godfroid, extra stabiliteitsmaatregelen.

De eerste stap: de brugjes verstevigen zodat we er met een kleine vrachtwagen kunnen passeren.



Het materiaal is ondertussen al tot op de site gebracht, de werken kunnen nu beginnen.



Maniok in Ngene Ngene

Op onze site in Ngene Ngene kweken we ook maniok, het klassieke Congolese basisvoedsel. De bevolking gebruikt zowel de bladeren (wordt bereid als spinazie) als de wortelen.

De wortelen moeten speciaal bewerkt worden om de giftige stoffen (cyanides) te verwijderen. Vervolgens kan het op meerdere manieren verwerkt worden:

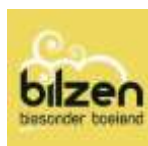
- Fufu: dit is de basisbereiding, vergelijkbaar met polenta, maar dan met maniok in plaats van maismeel
- Gekookt of gebakken: als frieten, puree of stukken.
- Tapioca: bloem.

Van maniok bestaan er vele variëteiten; dankzij de keuze van de juiste variëteiten hebben we een mooie en overvloedige opbrengst dit seizoen!





Tot volgende maand!



Leysen Humanitas
Pierre Godfroid

