

Husholdning

Mangel på varer

Hverdagen i en irakisk familie har de sidste 10 år i høj grad været præget af FN-sanktionerne. Handelsblokaden mod Irak har skabt mangel på næsten alle dagligvarer. Det er en kamp at skaffe de mest nødvendige ting til familiens opretholdelse.

I de seneste år er blokaden blevet lempet lidt, så i dag er der igen varer i butikkerne, og på markederne faldbyder de handlende kød, grønsager, vaskemidler, tøj og sko, men handlen går langsomt.

Inflationen i Irak er løbet løbsk, og de næsten daglige prisstigninger har gjort helt basale varer urimeligt dyre for en almindelig familie. I praksis betyder det, at de allerfleste familier i dagens Irak er tvunget til at klare sig med få madvarer og kun lidt kød.

Dagligvarer til skyhøje priser

I 2001 tjente en offentligt ansat iraker ca. 10.000 dinarer om måneden. Det er det dobbelte af, hvad han tjente 5-6 år tidligere. Men prisen på et kilo tomater er i mellemtiden steget til 200 dinarer, og et kilo kød koster 3000 dinarer - næsten 1/3 af månedslønnen. For en almindelig familie er det meget svært at skaffe penge til at købe de varer, de gerne vil have.



Der er varer i slagterboden

Fødevarerationer

Husmødrene i Irak må udvise stor opfindsomhed for at få pengene og madvarerne til at slå til. Og hver måned står de tålmodigt i kø for at få udleveret den kasse med basale husholdningsvarer, som hver eneste iraker har ret til frit at modtage.

I juni 2002 bestod en månedlig ration for én person af denne pakke:

- 9 kg mel
- 3 kg ris
- 2 kg sukker
- 200 gram te
- 1 kg bønner
- 100 gram salt
- 1,250 liter madolie
- 3,6 kg modernælkserstatning
- 250 gr. sæbe
- 350 gr. vaskemiddel
- 800 gr. gryn
- 500 gr. ost/mælk

Det ser måske ud af meget, men problemet er at det er meget ensidig kost, der kommer ud af pakken. Kød og grønsager må familien prøve at skaffe på det frie marked eller bytte sig til for noget af rationen.

For Iraks fattige er det så vanskeligt at klare hverdagen, at mange forsøger at sælge dele af deres ration for at skaffe penge til medicin og tøj.

Irakisk køkken

Før FN-sanktionerne begyndte at stramme til om Irak, spiste familierne varieret og krydret mad. En traditionel irakisk middagsret er en eller anden form for kød, gerne kylling eller lammekød, der bliver tilberedt i en kraftigt smagende sauce og serveret med ris.



Frugt og grønt til salg på markedet

En irakisk husmor bruger normalt masser af grønsager i sit køkken: auberginer, courgetter, okra, tomater, løg, peberfrugter, citron og bunker af persille. Og så laver hun hjemmelavet pickles som fx den traditionelle irakiske torshi med gurkemeje, gulerødder, hvidkål, blomkål og kålrabi, eller majroer og rødbeder, når de er til at få.

Irakerne har en sød tand og elsker bl.a. et lille stykke af den honningdryppende Baklava-kage, som også kendes fra Tyrkiet og Grækenland.

Dulma

En typisk irakisk middagsret er dulma. Det er fyldte courgetter, som kan tilberedes i gryde eller ovn.

Det skal du bruge:

- 8-10 mellemstore courgetter
- 250 g. hakket lammekød
- 1 mellemstort finhakked løg
- 1 fed finhakked hvidløg
- ½ spsk paprika
- ½ spsk. salt
- 3-4 spsk. olie
- 3 spsk tomatpuré
- 1 spsk. citronsaft
- 2 dl. hakket bredbladet persille

Sådan gør du:

Udhul courgetterne og hak noget af fyldet til farsen. Rør en fars af resten og fordel fyldet i courgetterne. Smør et ildfast fad og læg de fyldte courgetter i. Hæld lidt vand ved. Dæk dem til og bag dem ca. 35-40 min. ved 200 grader.

Serveres med ris, salat og yoghurt.