

## Plezier ter land



Correspondent te Grenada

**G**renada (Spice Island) ontdekken stond uiteraard hoog op de agenda van de bemanning. Tijdens het wachten op de bestelde spullen wordt het doen van kleine klusjes aanboord afgewisseld met "stapdagen".

Ze gaan niet alleen op een bezienswaardigheidstournee, ook de gewone dagelijkse boodschappen doen vinden ze leuk. Eerst met het rubbertje naar de wal, dan een stukje lopen voor er op een busje kan worden gestapt om naar de favoriete supermarkt te gaan. Deze reggae busjes is een verhaal apart.

De supermarkten zijn erg op het Amerikaanse publiek en smaak gericht. Het duurde 2 weken en vergde 5 bezoeken aan verschillende supermarkten om brood te kopen voordat de bemanning eindelijk brood zonder suikertoevoeging had gevonden. Ze lieten de correspondent weten dat niet alleen brood maar ook yoghurt recht op staat van de suiker. Met een prijs van 10€ per bakje valt voor de Zeezwaluwjes de yoghurt al snel van het boodschappenlijstje!



Gelukkig vinden de Zeezwaluwjes nieuwe dingen uittesten wel heel leuk en dat komt op Grenada goed van pas. Onder anderen komen ze diverse soorten fruit en groente tegen die ze niet kennen. Proeven was de enige mogelijkheid om te weten te komen of ze het lekker vinden. Daarom kwam het erg goed uit dat bij hun eerste bezoek aan de zaterdagmarkt in Saint George, ze Jan Alexander (een US collega-zeilster) tegenkwamen. Omdat Jan al lang op Grenada vertoeft én een geregelde bezoeker van de zaterdagmarkt is, introduceert ze de Zeezwaluwjes bij haar meest favoriete verkopers.

Bij Floyd, de fruitspecialist werd hen uitgelegd hoe de diverse soorten mango's te herkennen en de namen van de twee lekkerste soorten, Ceylon en Julie. Ook hoe de broodvrucht

eetbaar te maken, ananas en de schil daarvan prepareren voor sapjes maken. De grote zus van de abrikoos, de mammon bevat gezonde elementen wordt hen verteld. Ze hebben dus veel te proeven en uit te proberen!

In een klein onooglijk groentestalletje (waren ze zelf zeker voorbij gelopen) waar de verkoopster een bijverdienende studente is, bleken veel meer producten aanwezig te zijn, dan bij een snelle passage zichtbaar was. Veel soorten erg verse groente, goede piepers en harde uien tegen redelijk prijzen. Perfect dus!

Hoewel, .... het is even wennen dat het afwegen in Engelse ponden (Lb) geschiedt. Voor Europeanen een hele andere gewichtsmaat. Je bestelt een pond en krijgt 470 Europese grammen, kilo's doen ze niet aan, maar 2Lb komt in de buurt. Groente en fruit van de lokale markt geniet bij de bemanning altijd de voorkeur boven de supermarkten. Waarom? In de supermarkten met airconditioning is het gekochte fruit en groente namelijk minder lang houdbaar.

Intussen is de zaterdagmarkt een wekelijks terugkerend boodschappenritueel geworden. De bemanning neemt bijna elke keer weer nieuwe zeilers mee voor de inwijding op de markt en ter afsluiting wordt gezamenlijk koffie gedronken op het marktpleintje.

Op een georganiseerd dag-uitje met 8 medezeilers werd ook een bezoek gebracht aan de nootmuskaat fabriek. De nootmuskaat is een belangrijk exportproduct en heeft zelfs de naam "Spice Island" aan Grenada gegeven. Grenada is na Indonesië de belangrijkste nootmuskaat leverancier ter wereld.

Op de busrit naar de fabriek stopt de chauffeur even langs de weg om de nootmuskaatboom aan te wijzen. Hij plukt een verse vrucht van de boom en breekt hem open om de nootmuskaatnoot in het rode netje te laten zien. Het rode netje is foelie. In de fabriek wordt tijdens de rondleiding alle facetten van de nootmuskaat verwerking belicht.

Na binnenkomst wordt de noot uit het foelie netje gehaald en beiden worden afzonderlijk

gedroogd. Na het drogen worden de noten eerst in water ondergedompeld om de goede noten van de slechte te scheiden. Daarna op grootte gesorteerd, in gestempelde jutezakken gestort, dicht genaaid en klaargezet voor wereldwijde verzending. De stempels op de zakken geven de eindbestemming aan.



Tijdens de rondleiding zien we echter niemand aan het werk terwijl alles nog allemaal handwerk is. De gids vertelt dat het komt omdat er momenteel geen aanvoer van nootmuskaat noten is. Het fabrieksgebouw is bijna een museum en stamt waarschijnlijk uit de beginperiode van de nootmuskaatverwerking van Grenada, tenminste zo oud lijkt het!

\_\_\_/)\_