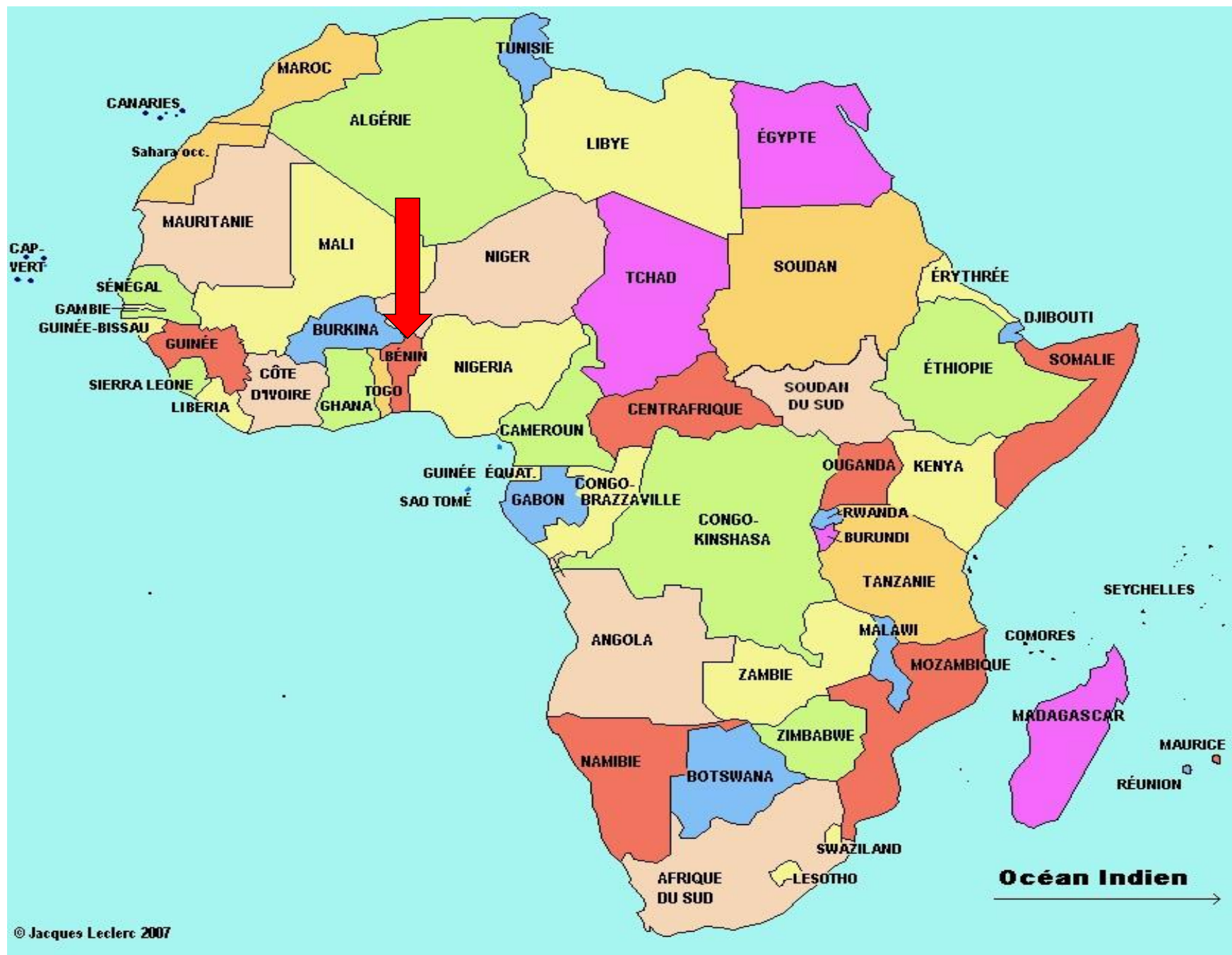


# La benina agrikulturo: diversaj produktoj.

La agrikulturo estas la unua monfonto en Benino. Benino estas la unua produktanto de kotonon en la okcidenta Afriko.

Mapo de  
Afriko: kie  
troviĝas  
Benino?



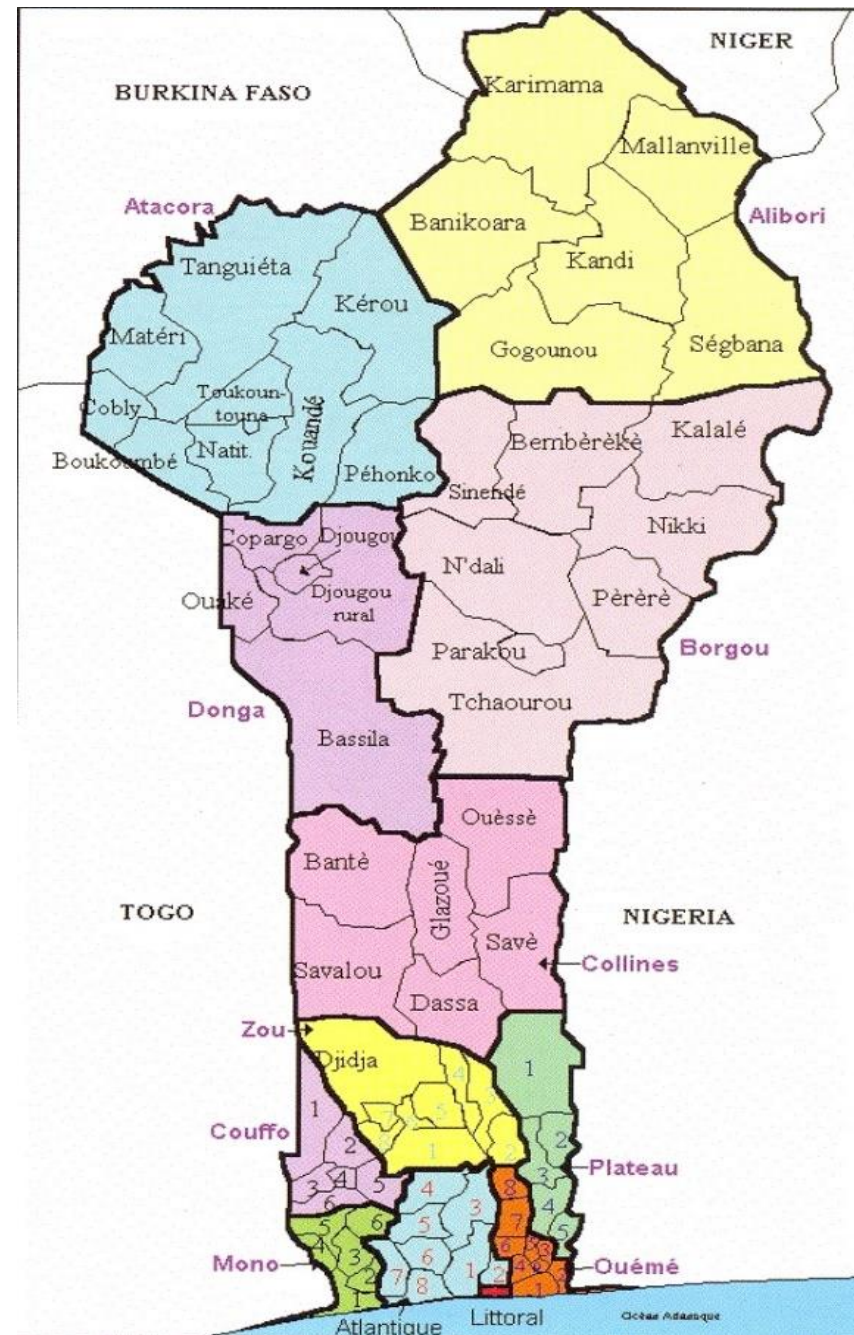
Benino limas:

-okcidente al  
Togolando,

-norde al Burkina  
Faso kaj Niĝero,

-oriente al Niĝerio

-sude al la Gvineo  
Golfo.



# Benino

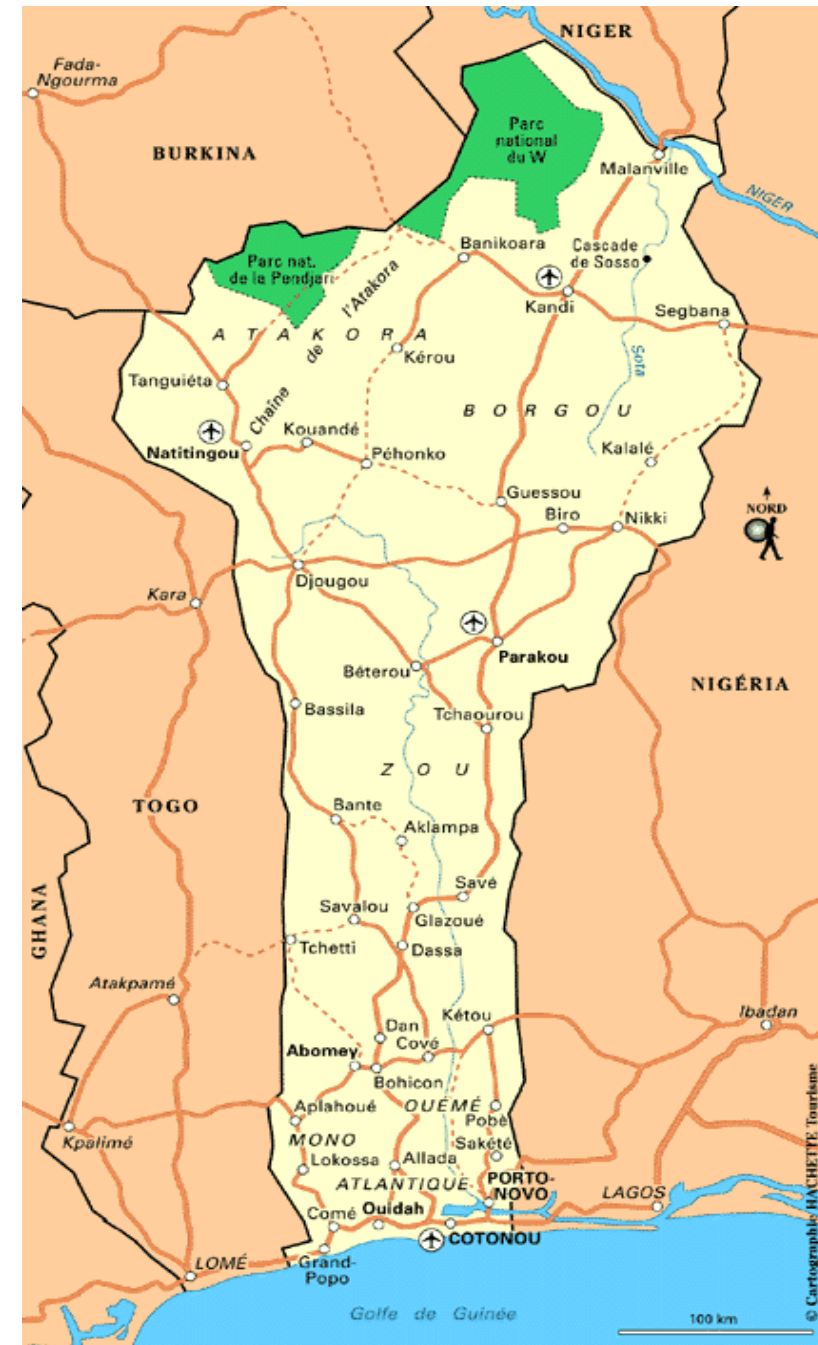
-aero: 114,763 m<sup>2</sup>

- logxantoj: 12.864.634

- longeco: 700km

- largxeco: 125/325km

-2 klimatoj: ekvatora  
klimato kaj tropika  
klimato





# La bananarboj:

En Benino oni produktas diversajn bananojn: kun verda koloro, flava koloro, Ili havas la grandecon de 20cm aŭ 10cm.





La ananasoj estas la plej ŝatataj fruktoj en Benino. La plej ŝatata speco nomiĝas «pain de sucre ». Ĝi estas kultivita tradicie en la sudo de Benino, en la regionoj ĉirkaŭ Allada kaj Houegbo, por la memkonsumado kaj por la tutmonda eksportado.





La oleo-palmo kaj la oleo-nukso (*Elaeis guineensis*) estas unu el la plej ekonomie gravaj palmospecioj. Origine apartenanta al Afriko, ĝi nun kultivas ankaŭ en tropika Ameriko kaj precipe en Sudorienta Azio. La palmo, kiu altas ĝis 10 metroj, produktas fruktajn faskojn pezantajn ĝis 50 kilogramoj. La palmo donas 3 000 ĝis 6 000 fruktojn. Ekzistas du variantoj: « palmiers locaux et sélectionnés ».

La oranĝkolora pulpo, pro sia alta karotena enhavo, liveras la palmoleo, la semoj - la palmokernoleo.





**Sojfabo** estas la semo aŭ fabo de sojherbo (sojglicino, *Glicine max*) indiĝena de Orienta Azio. Ĝi estas kultivata, kiel legomo aŭ kiel besta nutraĵo, sed ankaŭ por utiligo en la produktado de oleo, sapo, kosmetikaĵoj kaj biologia brulaĵo krom multaj aliaj utiloj. La nutra enhavo plej utilas ĉe manĝado de la krudaj aŭ ĝermigitaj semoj. Ĉar sojfabo estas inter la malmultaj legomoj, kiuj enhavas ĉiujn ok esencajn aminoacidojn, ĝi estas aparte valoraj por la nutrado de vegetaranoj. estas fazeolo.

Oni produktas ilin ĉie en Benino.

teksto de: <https://eo.wikipedia.org/wiki/Sojfabo>





Oni kultivas diversajn specojn de tomatoj en Benino; grandaj, malgrandaj, lokaj kaj nelokaj.

**Tomato** estas herbo en la familio [solanacoj](#) kun hel-koloraj (ofte [ruĝaj](#)) manĝeblaj [fruktoj](#) (tamen ofte manĝataj kiel [legomo](#)).

teksto de: <https://eo.wikipedia.org/wiki/Tomato>





Manioko oni produktas ilin ĉie. Oni manĝas la tubero kaj la foliojn. Ili estas tre riĉa je vitaminoj.

**Manioko** (*Manihot esculenta*) estas 2-4 m alta, plurjara arbedo kun grandaj karnecaj, manĝeblaj [tuberoj](#), kiuj similas al tiuj de georgino. El la tuberoj oni produktas [farunon](#) nomatan tapioko aŭ kasavo. La tubero enhavas tiom multan [amelon](#), ke ĝi estas la terpomo de la [tropikoj](#). Tio estas krude venena, sed oni senŝeligas, prilaboras la tuberon kaj surmerkatis kiel tapiokon.

En [Afriko](#) kaj [Sudameriko](#) oni multe manĝas maniokon. Origine ĝi estas de [Brazilo](#). Ĉiuj hodiaŭaj varioj estas [kultivaĵoj](#).

Manioko estas ankaŭ uzata kiel materialo de biero en Afriko, kaj SABMiller biera kompanio faras kasavan bieron *Impala beer*.

teksto de: <https://eo.wikipedia.org/wiki/Manioko>





Ignamo ekzistas en diversaj formoj de ignamo. Oni produktas ĝin ĉie en la lando. La plej famaj oni produktas en la centro kaj en la nordo. Per ĝi oni faras « batita ignamo ». (Batita ignamo: oni kuiras la ignamon kaj poste oni metas ĝin en pistujon por havi paston) ĝi estas la terpomo de la tropikoj (jams-radiko). Kultivata planto. Krom manĝaĵo, oni uzas ĝin kiel medikamento por virinoj kiuj volas gravediĝi, aŭ kiel preventado al [denngo](https://eo.wikipedia.org/wiki/Ignamo). <https://eo.wikipedia.org/wiki/Ignamo>





**Fazeolo** (latine *Phaseolus*) estas genro el familio fabacoj (*Phaseolus*), manĝebla amelhava legomo. En pli larĝa senco, ĝi estas komuna nomo de diversaj plantoj kun similaj fruktoj en la familio fabacoj.

Fazeoloj ekzistas kaj estas produktata diversaj specoj en Benino, tamen la blankaj estas pli bonaj ol la aliaj.

<https://eo.wikipedia.org/wiki/Fazeolo>





Benino estas la unua produktanto de Koton en la okcidenta Afriko. Ĝi estas kultivita ĉie en Benino, sed ĉefe en la nordo. Ĝi estas la unua monfonto.





Pimentoj kreskas en  
diversaj formoj en  
Benino.  
Tiuj ĉi estas la grandaj  
pro la longeco.





*Capsicum annuum* estas specio de la planta genro *Capsicum* indiĝena de suda Nordameriko kaj de norda Sudameriko. Tiu specio estas la plej ofta kaj etende kultivata el la kvin eldomigitaj kapsikoj. La specio enhavas ampleksan varion de formoj kaj grandoj de kapsikoj, kaj mildaj kaj pikaj, game el dolĉa kapsiko al kapsiketo.

[https://eo.wikipedia.org/wiki/Capsicum\\_annuum](https://eo.wikipedia.org/wiki/Capsicum_annuum)

En Benino oni nomas ilin pimentoj. Malgrandaj pimentoj estas tre akraj. Oni ne plu uzas ilin kiel antaŭe. Ili estas malaperantaj.



*Capsicum annuum*  
(Piment annuel)



**Kapsiketo** estas malgrandaj kaj kutime tre akraj kapsikoj. Malsame al pli grandaj kaj pli mildaj variaĵoj de kapsiko, ili estas uzataj kiel spico kaj ne kiel legomo.

Oni multe uzas kapsiketojn en la meksika kaj sud-usona kuirarto, ekzemple en la tutmonde famiĝinta plado kapsiketa viandaĵo. Ĝi ankaŭ estas uzata multe en sud-aziaj kaj sud-orient-aziaj landoj, kiel Barato, Tajujo kaj Indonezio.

Oni uzas kapsiketojn por fari kapsiketan saŭcon kaj akran paprikon.

<https://eo.wikipedia.org/wiki/Kapsiketo>

Rondaj kapsiketoj: ili donas bonan odoron al la sauco.





# Arakidoj kultivas ĉie.





La maizo ekzistas en diversaj specioj: la loka maizo kaj neloka(ne enlanda) specio. La dua specio kreskas rapide.





Kuirado de maniokofaruno:

oni transformigas la maniokon por havi la farunon. Estas longa procedo, kiu postulas la atenton de la virinoj.

Manikofaruno ankaŭ povas anstataŭigi la tritikofarunon.





Akaĵuo estas produktata en la nordo de Benino. Ĝi estas la dua monfonto.

La akaĵuarbo aŭ okcidenta anakardio (*Anacardium occidentale*) estas daŭrafolia arbo kultivata kaj naturigita en multaj tropikaj landoj, pro tio ke ambaŭ partoj de la ŝajnfrukto estas manĝeblaj.

<https://eo.wikipedia.org/wiki/Aka%C4%B5uarbo>





Tradicia manlaboro pro manko de maŝinoj sur kampo de maizo.





Ĝardeno: plantado de spinaco kaj aliaj plantoj





Graviolo aŭ moldorna anono  
aŭ pikilanono (*Annona muricata*)

estas plantspecio el la familio de Anonacoj., kies fruktoj, estas la graviolo aŭ graviolbero.  
La frukto estas laŭ botaniko granda bero. Ĝi estas 40 cm longa kaj ĝis 4 kg peza. En la mola kaj blanka fruktkarno sidas grandaj nigraj kaj venenaj semoj.

La planto havas diversajn nomojn en la etnaj lingvoj:

en la hispana: “guanábana, guanaba, catoche, catuche”  
en la portugala: *graviolera*, la planto. La frukto *graviola*.  
en la franca: “anone, corossol”  
en la angla: “soursop”  
en la germana: „Stachelannone, Sauersack“  
en la nederlanda: „sorsaka, zuurzak“  
kaj en kelkaj aliaj: „guyabano, bangka beland, sirsak“

<https://eo.wikipedia.org/wiki/Pikilanono>





# Dankon pro la atento kaj aŭskultado

Komentoj & demandoj