

Comment fabriquer du beurre de karité artisanal

Le voyage commence lorsque le fruit du karité tombé à terre est ramassé et rapporté à la maison. C'est à ce moment-là que l'ingéniosité entre en jeu, car les poules sont autorisées à cueillir les fruits restants sur les coques, afin de ne rien gaspiller. Les fruits restants sont étuvés et les coques sont méticuleusement séchées sur des surfaces en ciment. Une fois séchées et triées, les noix de qualité triple A sont acheminées vers l'usine de broyage, où elles sont torréfiées pour extraire les huiles précieuses qui composent le beurre de karité.

Après la torréfaction, les noix de karité sont étalées sur du ciment pour refroidir avant de retourner au moulin pour un second broyage, ce qui donne une substance visqueuse presque prête à devenir du beurre de karité. L'eau est habilement malaxée dans la pâte de karité pour obtenir la consistance idéale, facilitant la coagulation des huiles en beurre de karité.

Séchage des graines

Le processus de séchage des graines comporte une série d'étapes. Les poules aident à extraire les fruits restants des enveloppes, et ce qui reste est bouilli pour enlever la chair

restante et stériliser les graines. L'eau riche en nutriments issue de ce processus est réutilisée pour nourrir les jardins et les plantes de la communauté. Une fois séchées, les coques sont étalées sur des surfaces propres, soigneusement surveillées pendant la saison des pluies pour s'assurer qu'elles ne sont pas affectées par les tempêtes de pluie, qui pourraient entraver le processus de séchage ou compromettre la qualité des noix de karité.

La transformation des graines séchées en pâte de karité est un processus méticuleux. Après un lavage et un triage minutieux, les graines sont à nouveau séchées. Les graines certifiées biologiques sont séchées sur du ciment ou des bâches pour éviter toute contamination. Les noix de qualité inférieure sont retirées et utilisées comme combustible. Les noix de qualité triple A, méticuleusement séchées et triées, sont chargées dans de grandes bassines, chacune pesant plus de 60 livres ou 30 kilogrammes, et transportées sur la tête des femmes jusqu'au moulin de broyage.

Broyage et torréfaction

Traditionnellement, les noix de karité étaient broyées à la main à l'aide d'un gros mortier et d'un pilon.

Aujourd'hui, un moulin permet de rationaliser cette tâche, en transformant les noix en une mouture grossière, les préparant ainsi à la

torréfaction. Le processus de torréfaction, souvent alimenté par des cosses et des noix de karité jetées, est effectué en toute sécurité à l'aide de torréfacteurs spécialement conçus, qui permettent aux femmes de s'asseoir loin du feu et d'actionner une manivelle, ce qui rend le travail plus facile à gérer et éliminer la proximité des flammes.

Fabrication du beurre de karité

Pour créer le beurre de karité, les noix moulues sont malaxées avec de l'eau dans le cadre d'un processus délicat, en ajoutant juste ce qu'il faut pour obtenir la consistance parfaite pour fouetter et coaguler les huiles de karité. Au fur et à mesure que l'on ajoute de l'eau, les huiles de karité coagulées remontent à la surface, tandis que l'eau et les solides se séparent, ce qui donne une masse blanchâtre et duveteuse. Une fois les impuretés soigneusement éliminées, le beurre de karité fini est filtré, couvert et laissé à refroidir et à se solidifier avant d'être emballé pour l'expédition.

Chaque étape de ce processus contribue à la durabilité et à l'ingéniosité. Les coquilles qui protègent les graines sont utilisées pour les feux de cuisson, les résidus des noix de karité fouettées sont transformés en boules de cuisson et les

impuretés recueillies à
la surface sont réutilisées pour créer du savon noir et du
combustible pour les
lanternes. L'engagement de Baraka en faveur d'une économie
circulaire garantit
que rien n'est perdu au cours de ce remarquable voyage de la
noix de karité au
beurre de karité.