

La fabrication de condiment à partir des graines de soja

Les graines de Néré utilisées dans la fabrication de condiments sont devenues si rares suite à la déforestation à grande échelle. On a découvert que les graines de soja peuvent être un substitut dans la fabrication de condiments également connu sous le nom du soubala.

Pour fabriquer des condiments à partir des graines de soja, faites attention au processus et gardez une bonne hygiène durant tout le processus. La fabrication de condiments à partir des graines de soja est moins chère et moins fatigante et elle est source de revenus.

Le processus

Pour fabriquer le soubala à partir des grains de soja, mettez d'abord une casserole sur le feu et ajoutez les grains de soja pour les rôtir jusqu'à ce qu'elles changent de couleur. Ceci aide à réduire l'odeur du soja.

Quand c'est prêt, retirez les graines de la casserole et retirez les haricots de la casserole et broyez-les pendant qu'elles sont encore chaudes à l'aide d'un moulin et ensuite

vannez-les. Lavez-les 2 à 3 fois pour enlever tous les flottants et tout corps étranger.

Faites bouillir les graines broyées dans une casserole et ajoutez une pincée de potasse dans la casserole pour réduire l'odeur du soja et rendre les graines douces pour à la fermentation. Remuez de temps en temps pour empêcher les graines de calciner et rassurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans la casserole.

Quand les graines sont bien cuites, retirez-les de la casserole et égouttez-les à l'aide d'un panier ou d'un tissu propre. Lavez les graines et remettez-les dans la casserole et faites-les cuire à nouveau avec la même quantité de potasse pour nettoyer les graines et éliminer toute l'odeur.

Une fois que la casserole a bouilli, retirez les graines et égouttez-les une dernière fois et placez-les dans un panier avec un sac propre et fermez le panier. Cela permet la fermentation. Pendant la saison froide, fermez hermétiquement le sac pour retenir la chaleur, mais pendant la saison chaude, le soja doit être bien desséché pour éviter qu'il ne pourrisse.

Gardez les graines à fermenter pendant 2 nuits, transformez-les en pâte et boules de taille et de forme que vous préférez.

Placez les boules sur un gril et au feu pour les sécher. La chaleur aide à accélérer le séchage et empêche les mouches de les attaquer.

Quand elles deviennent noires, retirez-les du feu et étalez-les sur des sacs au soleil. Pour faciliter le stockage, pilez le soumbala en poudre.