



La préparation du "Malt pour la bouillie"

Nous appelons "**Malt pour la bouillie**" la farine obtenue à partir de céréales germées.

L'objectif est d'obtenir du **Malt riche en amylases**.

Les amylases du malt permettent de **liquéfier** les bouillies épaisses, **sans les diluer**.

Tout le monde peut préparer du " malt pour la bouillie". Cette préparation s'inspire des méthodes traditionnelles de préparation des céréales germées.

La préparation du "Malt pour la bouillie" se fait selon les étapes suivantes :

- **Choisir les graines,**
- **Faire germer les graines,**
- **Sécher les graines germées,**
- **Moudre et tamiser,**
- **Conditionner et conserver.**

Ce document en images permet aux "Unités de Production Artisanales*", aux "Groupes de Fabrication Communautaire" et aux "Mamans Bamisa" de préparer du "malt pour la bouillie" pour l'usage de la communauté ou pour un usage familial. La préparation de malt pour les farines pour "BAL-120**" est la même.

* Le document 04c du site www.bamisagora.org, "La préparation du malt pour la bouillie", donne d'avantage de précisions sur cette préparation.

** Bouillies Amylasées Locales à 120 Kcal/100ml



- Choisir les graines -

1° Choisir de très bonnes graines de sorgho, de maïs, de riz paddy, de petit mil,...







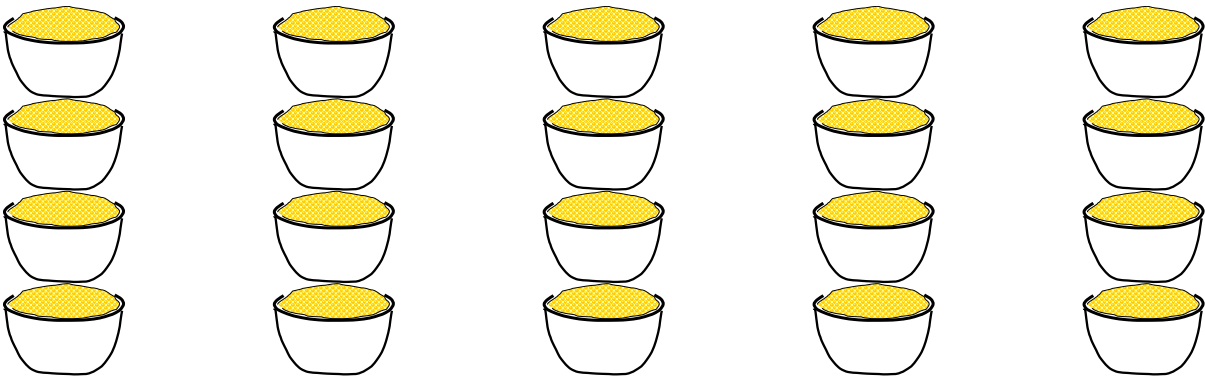
Toutes les sortes de céréales sont utilisables pour préparer du malt.
Si possible utiliser des graines de la dernière récolte qui germeront bien.



- Choisir les graines -

2° Déterminer la quantité nécessaire

Prévoir environ 1 g de malt par bouillie (60 g de farine)

	en VOLUMES ou en POIDS	
 Sorgho (ou autres graines) pour préparer le malt	 Quantité de grains bruts pour fabriquer le malt 20 fois moins que le petit mil	
  Petit mil (ou Maïs) pour préparer la farine	 Quantité de grains bruts pour fabriquer la farine	



- Faire germer -

3° Laver, trier.

4° Puis laisser tremper quelques heures



Tambacounda Sénégal

Lors du lavage garder les
graines "lourdes" qui pourront germer.



Réhydrater les grains
pour lancer le processus germinatif.



- Faire germer -

5° Tremper ou arroser régulièrement pendant 2 à 5 jours



Fada N'Gourma Burkina Faso 2005



Entretenir la germination jusqu'à obtenir un germe bien visible.



- Faire sécher -

6° Bien sécher au soleil

Et trier pour ne garder que les graines qui ont bien germées



Dagana Sénégal 2012



Fada N'Gourma Burkina Faso 2005

Couvrir avec linge moustiquaire si présence de mouches
En saison des pluies, il est possible de sécher en chauffant très faiblement dans une marmite.

Prélever avec une fourchette en secouant
de façon à ne pas prendre des graines non germées.



- Moudre -

7° Moudre finement

 <p>A photograph of a light blue electric mill with a hopper on top and a collection bucket at the bottom. A person wearing a white mask and a cap is operating the machine. The mill is mounted on a wooden stand.</p> <p>Dagana Sénégal 2012 Au moulin,</p>	 <p>A photograph of a hand-operated mill made of metal. It has a hopper on top and a collection bucket at the bottom. A wooden handle is attached to the side for manual operation.</p> <p>Podor Sénégal 2013 au moulin à main,</p>	 <p>A photograph of a traditional stone mill. It consists of two large, dark grey stones. One stone is flat and the other is curved, used for grinding. Some orange-colored grains are visible on the flat stone.</p> <p>ou à la pierre.</p>
---	--	--



- Tamiser -

8° Eliminer les débris de germes et les enveloppes



Fada N'Gourma Burkina Faso 2006

Tamiser avec un tamis fin



- Conditionner -

9° Conserver bien au sec



Fada N'Gourma Burkina Faso 2006

Mettre dans des petits sachets



Ou garder en vrac dans récipient bien fermé

TABLEAU RECAPITULATIF DES ETAPES DE LA PREPARATION du "MALT POUR LA BOUILLIE"

Choisir les graines	Choisir de très bonnes graines de sorgho, de maïs ou de riz paddy
Faire germer les graines	Laver, Trier
	Tremper plusieurs heures
	Faire germer 2 à 5 jours
Sécher les graines germées	Bien sécher
	Trier
Moudre et tamiser	Moudre
	Tamiser
Conditionner et conserver.	Mettre dans des sachets
	Ou Garder au sec