



La préparation du "Malt pour les bouillies"

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

Ce document est destiné aux familles ou aux groupes de fabrication communautaire qui veulent préparer du malt pour leur usage ou l'usage de la communauté.

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

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

Cette préparation s'inspire des méthodes traditionnelles de préparation des céréales germées.

Le document 04b du site www.bamisagora.org donne d'avantage de précisions sur cette préparation.

1^{ème} étape. Faire germer des céréales	
Photo n° 1	Choisir de très bonnes graines de sorgho, de maïs ou de riz paddy
Photo n° 2	Laver, Trier
Photo n° 3	Tremper plusieurs heures
Photo n° 4	Faire germer 2 à 5 jours

2nd étape. Préparer le malt pour la bouillie	
Photo n° 5	Trier
Photo n° 6	Bien sécher
Photo n° 7	Moudre
Photo n° 8	Tamiser
Photo n° 9	Garder au sec
Photo n° 10	Ou mettre dans des sachets



n° 1

Choisir de très bonnes graines de riz paddy, sorgho, maïs.



Tambacounda Sénégal

n° 2

Laver, trier



n° 3

Laisser tremper une nuit



Fada N'Gourma Burkina Faso 2005



n° 4

Faire germer 2 à 5 jours en trempant ou arrosant régulièrement



Dagana Sénégal 2012



Fada N'Gourma Burkina Faso 2005

n° 5

Trier pour ne garder que les graines qui ont bien germées (prélever avec une fourchette)



n° 6

Bien sécher au soleil
(ou en chauffant très doucement)



Podor Sénégal 2013

n° 7

Moudre finement



Dagana Sénégal 2012



Fada N'Gourma Burkina Faso 2006

n° 8

Tamiser



n°9

Conserver au sec...



Fada N'Gourma Burkina Faso 2006



n°10

...ou mettre dans des petits sachets
(2 cuillères à café de malt dans des petits sachets zippés)