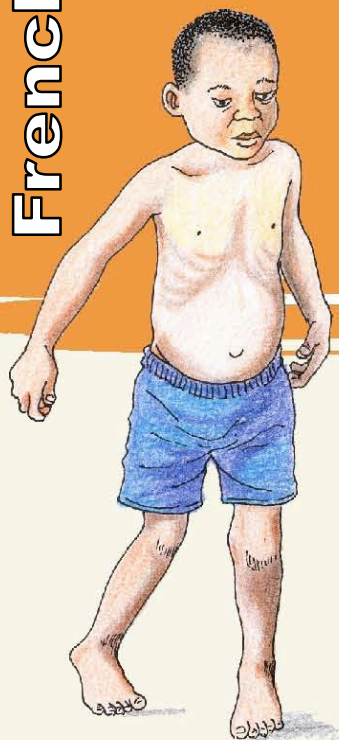


Comment éliminer le poison de la farine de manioc



QUE FAIT LE POISON CONTENU DANS LA FARINE DE MANIOC ?

Quand vous mangez de la farine faite à partir du manioc amer qui n'a pas été correctement transformé, vous pouvez développer :

- un empoisonnement peu après que vous le mangiez, qui cause le vertige, les maux de tête, les maux d'estomac, la diarrhée, le vomissement et parfois même la mort
- *le konzo* qui est une paralysie permanente des jambes ainsi la personne ne peut pas marcher. Il se produit après plusieurs semaines de consommation fréquente et excessive de manioc mal traité.

Comment éliminer le poison ?

1

C'est très facile. Prenez la quantité de farine que vous voulez cuire.



2

Mettez la farine dans une casserole ou un bassin, lissez la surface de la farine, et puis marquez la taille de la farine avec la pointe d'un couteau.



3

Ajoutez de l'eau propre petit à petit, en remuant, jusqu'à ce que la farine soit humide et le niveau est identique à celui de la farine sèche (déjà marquée à l'intérieur). La farine doit être complètement humide, mais PAS comme la pâte et également PAS avec des boules de farine sèche.



4

Répandez la farine sur un tamis, la natte, ou n'importe quelle surface plane et propre à l'aide d'une cuillère ou de votre main, de sorte que l'épaisseur de la farine ne soit pas plus haut qu'un ongle. Après, laissez la farine à l'ombre pendant cinq heures.



5

Mettez l'eau dans la casserole, bouillissez-la, et ajoutez la farine traitée jusqu'à ce que vous obteniez la bonne consistance. Il est important d'utiliser moins d'eau que d'habitude parce que l'eau qui a été utilisée pour mouiller la farine compte également, parce qu'elle n'a pas été desséchée.



6

Maintenant vous pouvez être sûr que vous donnez la bonne nourriture à votre famille, et que combinée à une alimentation équilibrée et variée, elle ne causera pas la paralysie.

