

République du Bénin

Projet de Restauration des Ressources Forestières dans la Région de Bassila

Dossier de Vulgarisation Transformation du Soja en lait

Animatrice de Frignioui
AKAKPO Claudine

Dossier de vulgarisation sur le thème Transformation du soja en lait

Introduction

Le présent dossier technique est un outil simple d'animation et de la pratique des techniques de transformation du soja. Il s'intéresse spécialement à la transformation du soja en lait, produit très nourrissant à mettre à la disposition des ménages.

Il comprend trois grandes parties :

Introduction

Méthodologie

Conclusion

II Méthodologie

2.1 Matériel utilisé

- bassine
- tamis
- meule

2.2 Ingrédients

- soja
- eau
- sucre
- feuilles du citronnelle

Déroulement

1ere étape

Je prend 1 kg de soja trié que je trempe la veille dans l'eau

2° étape

Le lendemain matin je renverse l'eau et je lave le soja

3° étape

J'écrase le soja

4° étape

je dilue la pâte avec 2 l d'eau propre.

5° étape

A l'aide de mon tamis je fait passer ma solution pâteuse.

6° étape

Je renverse ma solution dans une marmite et je laisse mijoter dans un feu doux pendant 35 à 45 mn.

7° étape

Après 35 mn j'ajoute quelque feuilles de citronnelle

8° étape

10 mn à 12 mn après je sers et je boie mon lait avec du sucre.

Conclusion

Le soja est une culture produite localement. Il apparaît de plus en plus comme culture de base dans l'alimentation des populations rurales. Le lait local à base du soja est un aliment très riche défiant le lait analogue importé qui coûte cher. Il porte l'étiquette consommations local.