

La Kassaverie Un héritage amérindien



La manioc était l'aliment de base des amérindiens de la Caraïbe. Les secrets de la préparation de cette racine toxique sont passés aux antillais.



Le manioc est une racine probablement importée par les Amérindiens d'Amérique du Sud. Sa farine servait de base à leur alimentation. Sa préparation était difficile car le manioc est toxique. Cependant, ce savoir-faire à sauver de la famine les premiers colons et la tradition de sa fabrication est passée de mains en mains depuis lors.

Aujourd'hui, nous utilisons le Kamanioc, un manioc doux et non toxique. Sa préparation est sensiblement la même comme nous l'a aimablement expliqué la kassaverie traditionnelle de Petit-Bourg.

La racine est d'abord rapée et ensuite pressée. Le "jus" qui en ressort est déposée dans une bassine le temps que la fécule se sépare de l'eau. Elle est ensuite tamisée afin de recueillir la farine.

La farine est directement déposée sur plaque chauffée.

Ici, sont utilisées d'anciennes cuves à sucre pour la cuisson des galettes de manioc au coco.

