

C'est sous la houlette d'une des deux épouses d'Issaka, notre gardien, que la leçon de fabrication de beurre de karité s'est tenue. Les différentes manipulations auront pris au total quand même quelques heures nettes, réparties sur deux jours.

Le karité est un arbre poussant dans les savanes arborées de l'Afrique de l'Ouest. Il peut atteindre une quinzaine de mètres de haut. Le karité peut produire 20 kg de fruits, soit 5 kg d'amandes sèches, pour obtenir moins d'1 kg de beurre de karité.

Le fruit, appelé également karité, se présente sous la forme de grappes de fruits ovoïdes de couleur vert sombre à brun mesurant entre quatre et huit centimètres de long. C'est une baie charnue renfermant une, voire deux amandes dures (comparable à une graine d'avocat).

Mais revenons à la fabrication du beurre de karité :

- La première opération consiste... à aller au marché pour acheter les noix de karité.
- Ensuite, il s'agit de séparer les bonnes noix des mauvaises :
- les mauvaises noix sont sèches et claires. Elles ne contiennent rien
- les bonnes noix sont... les autres

{gallery}lau-marc/201003/karite/1{/gallery}