

Atelier pédagogique « Douceurs créoles »

LE Manioc et la Cassave



- Noms scientifique et vernaculaire, famille
- Origine
- Histoire naturelle
- Etat physique de la plante
- Production et récolte
- Propriétés médicinales

Démonstration:

Du processus et des étapes de fabrication de la cassave.

- rapage
- pressage
- tamisage
- cuisson



Dégustation de la cassave, réalisée sous vos yeux!!!



Sur Rendez-Vous uniquement!

La cassave et la farine de manioc servent de pain à la plupart des blancs noirs et rouges des îles, c'est à dire aux européens, aux nègres et aux sauvages... il sert de pain à presque toute l'Amérique... »

Père Labat

Jardin Kallanât Production

Quartier Saint Laurent, 97240 Le François, Martinique

0696 841467 ; raymond.rijo@wanadoo.fr ; www.jadkapro.canalblog.com