

Luil Karapat

Fabrication de l'huile de ricin



La plante: *Ricinus communis*

Nom vernaculaire: carapate – palma christi - ricin

Nom créole: Karapat

Famille: Euphorbiaceae



Grappe de fleurs: fleurs masculines en bas, fleurs féminines en haut.

Grappe de fruits

Le fruit est une capsule à 3 lobes,
épineuse.

Les cueillir dès que la grappe offre une
capsule déjà sèche.



La graine

- A l'intérieur de chacun des 3 lobes se trouve une graine , c'est cette graine qui contient l'huile à extraire.
- Après avoir récolté les capsules il faut les laisser sécher au soleil.
- Une fois très sèches elles se fendent et éclatent pour donner la graine.

Capsules et graines



Préparation des graines

- Une fois récoltées, il est conseillé de mettre les graines dans un grand sac en jute pour les faire sécher.
- Ainsi elles éclateront dans le sac. On pourra aussi battre le sac pour aider les graines à sortir des capsules.
- Le plus long reste à faire: trier les graines une à une et les mettre de côté!

Les graines sont prêtes

Attention:

L'extraction de l'huile doit se faire dans les trois jours qui précèdent ou qui suivent la lune noire!

Matériel nécessaire

- Pots pour mesurer la quantité de graines traitées
- Réchaud à charbon
- Charbon de bois
- Un plat creux en fonte pour griller
- Un grand récipient pour faire bouillir
- Une casserole
- Un moulin à écraser les graines
- Une louche
- Une toile pour filtrer
- Des bocaux



Le moulin

Griller

- Verser les graines dans un récipient plat en fonte.
- Le mettre à griller sur le feu de bois très légèrement.
- Les retirer dès qu'elle prennent une couleur à peine dorée.

Griller





Yo bon : tèt-a-yo jòn!



Retirer du feu



Transférer dans un autre récipient

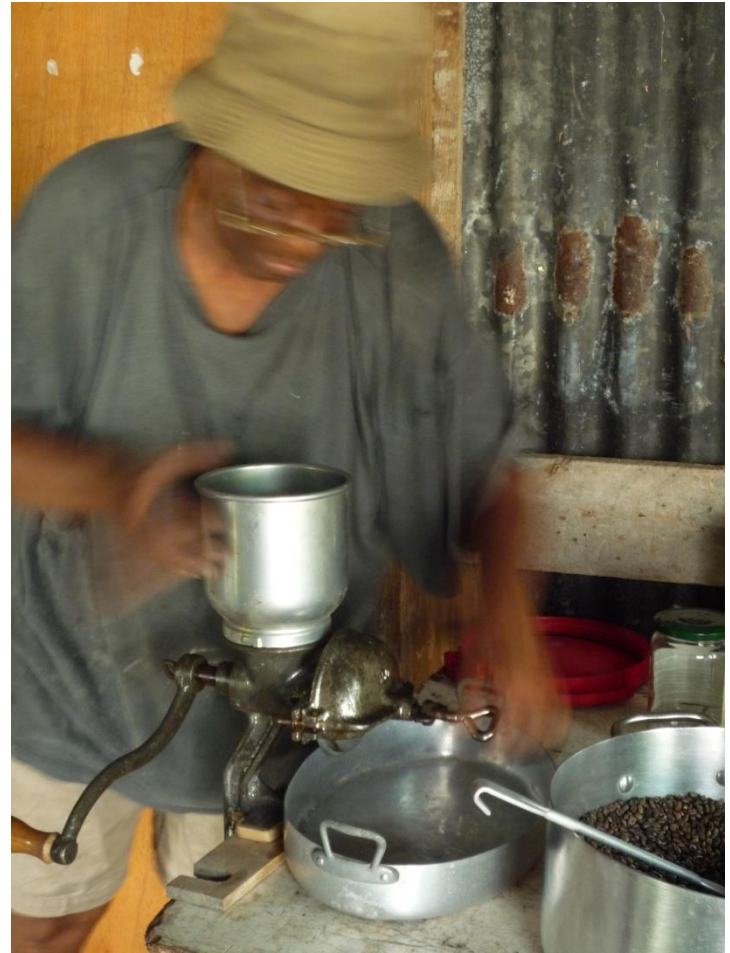


Bien mélanger



Verser une grande quantité d'eau dans le plus grand récipient et mettre à bouillir

Le moulin



Tourner pour obtenir la pâte



Tourner encore et encore





Dernières miettes

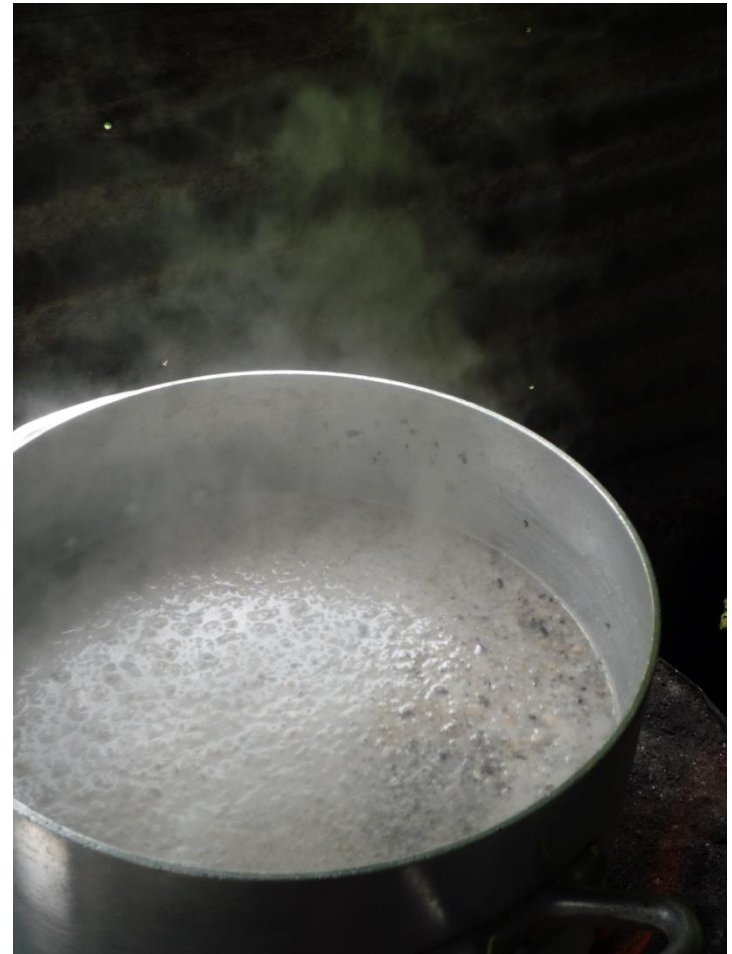
Verser la pâte dans l'eau bouillante



Laisser bouillir



Verser tout et laisser bouillir



L'huile surnage

L'huile est censée apparaître claire et limpide à la surface. Il suffit alors de la récupérer délicatement avec une louche.

L'expérience n'est pas très concluante. Il faut alors prélever ce qui surnage, rajouter de l'eau et continuer l'ébullition dans une autre casserole.



suite



Miracle: l'huile est là!



Il n'y a plus qu'à filtrer



Et voici le résultat!

