



1) Sélectionner / Mui-pakā bāng n welg sōma
 Paddy homogène de même variété
 Sec et propre
 Mui-pak sēn yaa bu-yenga,
 n yaa koenga la yulemde



2) Laver / Mui-pakā pekre
 Laver 2 fois, retirer le paddy immature et les impuretés
 Yelge la tūus mui-pagd nins sēn pa bi n ta sōma
 wā ne sagdā n yaol n peka naoor a yiibu



3) Égoutter / Mui-pakā yoogre
 Égoutter le paddy avec un panier
 Yoog mui-pakā ne yaaga



4) Tremper / Mui-pakā wulgre
 Chauffer l'eau à 60°C pendant 30 minutes.
 Laisser reposer 12 heures
 Kaeg mui-pakā bugum zugu, t'a wung n ta degere
 pisyoohe (60°) kaosg sēn zems minit 30 pugē
 Sik-a buguma zugu, n bas-a t'a maag n ta leer 12 pugē



5) Laver / Mui-pakā pekre
 Enlever l'eau de trempage et laver à l'eau propre
 Égoutter à l'aide d'un panier
 Yoog-a kaegrā koom pugē, n yaol n pek-a
 ne ko-yulemde, n yoog-a ne yaag n baase

ÉTUVAGE

Les Bonnes Pratiques

Mui wusb maan-sōngo : Mui wusb maan –sōngā

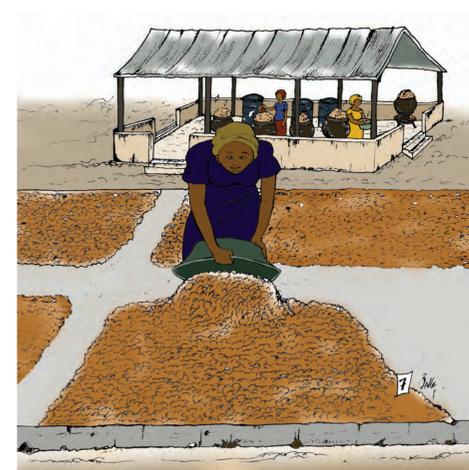
“ L'Étuvage est une technique de pré-cuisson du riz paddy qui permet au riz de conserver l'essentiel de sa valeur nutritive ”



9) Conditionner / Mui-bεεlā te-suidsē suibu
 Trier le riz pour éliminer toutes les impuretés
 Conditionner dans des sacs avec le logo de l'Union
 Tūus mui-bεεlā sōma n yāgs sēn pus n sobgbā, kugā
 la sagdā fāa a pugē. Sui yond bi man-namb nins sēn
 zemsd ne y raabo, n tabl sullā bi mui-fukdgā naands b zutu



8) Décortiquer / Mui-pakā fjkre
 Décortiquer dans une mini rizerie
 Fuk mui-pakā mui-pag-fukdgā lozin nambē



7) Sécher / Mui-pakā kuisgo
 Sécher au soleil pendant 1h30
 Sécher à l'ombre pour atteindre 12-14% d'humidité
 Kuis-a wīndgē tu ta leer a yen (1) la minit 30 pugē.
 Wuk-a n yadg maasmē n kuis-a n baas t'a bugsma
 wa zems koabg pugē fāa 12 n tāag 14



6) Précuire / Mui-pakā wusbu
 Mettre le paddy dans une marmite avec de l'eau
 Pré cuire jusqu'à l'éclatement des balles (30 minutes)
 Ning mui-pakā wusbā ruk pugē n ning koom n
 wusi tu walma rucg sōma t'a bi n wa pusedē
 (kaosg sēn zems minit 30 pugē)

Yaa bang –minim Sēn sōngd tu mui-biisā Rutlsā
 sēn sōngd Nīnsaal yīnsā kell n pa a pugē



Téléphone: +226 20 97 77 87
 e-mail: unerizbf@gmail.com
 01 BP 1027 Bobo-Dioulasso 01
 Burkina Faso