



BANN DEK
News
Avril Mai 2024

Les Nouvelles ! Ça continue et le chocolat aussi !

Pas fraîches
mes
nouvelles ?



Au beau milieu des rizières, à côté des bananiers, papayers et autres dattiers, Subin « le Gentleman Farmer » et « père » de famille de la tribu des banndeokoï, permet avec son attention et professionnalisme légendaire, l'expansion des cacaotiers. Le même regard que lorsqu'il regarde « pousser » les enfants, la même implication, avec l'aide de ses sœurs et des woofers de passage.

L'objectif ? Toujours tendre vers l'autonomie, assurer le gîte et le couvert aux enfants, un plus, une alternative aux dons décroissants.



La fève, petite graine au départ pousse au chaud, dans le cœur de la cabosse. Il faut patienter et attendre que la cabosse soit bien belle et jaunes, bien mûres avant d'extirper la fève enrobée de sa substance nourricière au goût se rapprochant du lychee.





1



2



3



4

Première phase d'égouttage (sur 2 jours) durant laquelle il apparait un nectar que l'on peut boire... Délicieux, véritable élixir de vie, paraît-il.

Puis c'est la fermentation qui dure une semaine. On met les graines à macérer au cœur de feuilles de bananier, brassées chaque jour, les fèves prennent ce petit goût acidulé et commencent une première transformation alchimique.

On laisse ensuite la graine sécher au soleil, durant 1 semaine, et elle peut ainsi développer toute son intensité !

Enfin Subin torréfie la fève ; elle est ensuite allégée et débarrassée de sa peau et se dévoilée noire et intense

5

Alors la fève de cacao se révèle pour être enfin broyée. La fève se transforme en un ruban soyeux de chocolat à l'aide d'une « meule » spécialement adaptée, qui la broie patiemment, pendant 1 jour et une nuit. Quelle joie de découvrir ce chocolat intense et pur, l'or noir de la plantation !

Le chocolat est excellent pour le corps et l'esprit ; riche en Protéine, magnésium et antioxydants ... Elles peuvent se déguster crues le matin pour un apport vitale et bien débiter la journée ou après avoir été transformées en chocolat, agrémenter des tas de préparations sucrées ou salées (pâtisseries, desserts, sauces etc.)

Pour soutenir notre plantation de cacao avec Subin le « planteur de saveurs », vous pouvez désormais recevoir 500 grammes ou 1 Kg de fèves de cacao cru provenant directement de la mission, les tarifs incluent les frais de port :

- 500 grammes : don à la mission de 29 €, livré chez vous
- 1 Kg : don à la mission de 49 €, livré chez vous

Passez vos commandes à nsf@club-internet.fr





Au Revoir grand-mère

« Celle qui connaissait le village des bananes près de la mission (Bann-Kouley) » depuis plus longtemps du haut de ses 97 ans !
Belle route a elle !

C'est avec émotion et amour que nous revient en mémoire la visite que nous lui avons faite, chez elle. Un moment surprenant où elle nous a tous bénit. Et oui en Thaïlande la sagesse, la proximité de l'autre monde, qu'apporte l'approche du départ est respectée, voir recherchée et chacun attend le conseil, la bénédiction, la rencontre... Bien au-delà des mondanités, une véritable connexion d'humain à humain, d'âme à âme...

Depuis 2004, date où son petit-fils Naï était entré en tant qu'orphelin à bann-deck (c'est sa grand-mère qui l'avait élevé), nous allions toujours voir cette grand-mère pour la saluer lorsque nous passions avec des visiteurs français pour recevoir ses bénédictions et mâcher du bétel avec elle (c'était son pécher mignon comme de nombreux anciens en Thaïlande).

Encore MERCI khou Yaï (grand-mère), bon voyage !!!



Naï, son petit-fils, est un enfant qui a grandi à Bann Dek et revient régulièrement voir les enfants, les mamans, Subin, et que nous avons eu le plaisir de revoir cette année encore pour la fête de Noël. Comme un drôle de hasard, Naï attend un petit bébé avec sa jolie compagne avec qui il vient de se marier il y a quelques semaines...

