

# Adansonia digitata

Baobab - Kuka

février

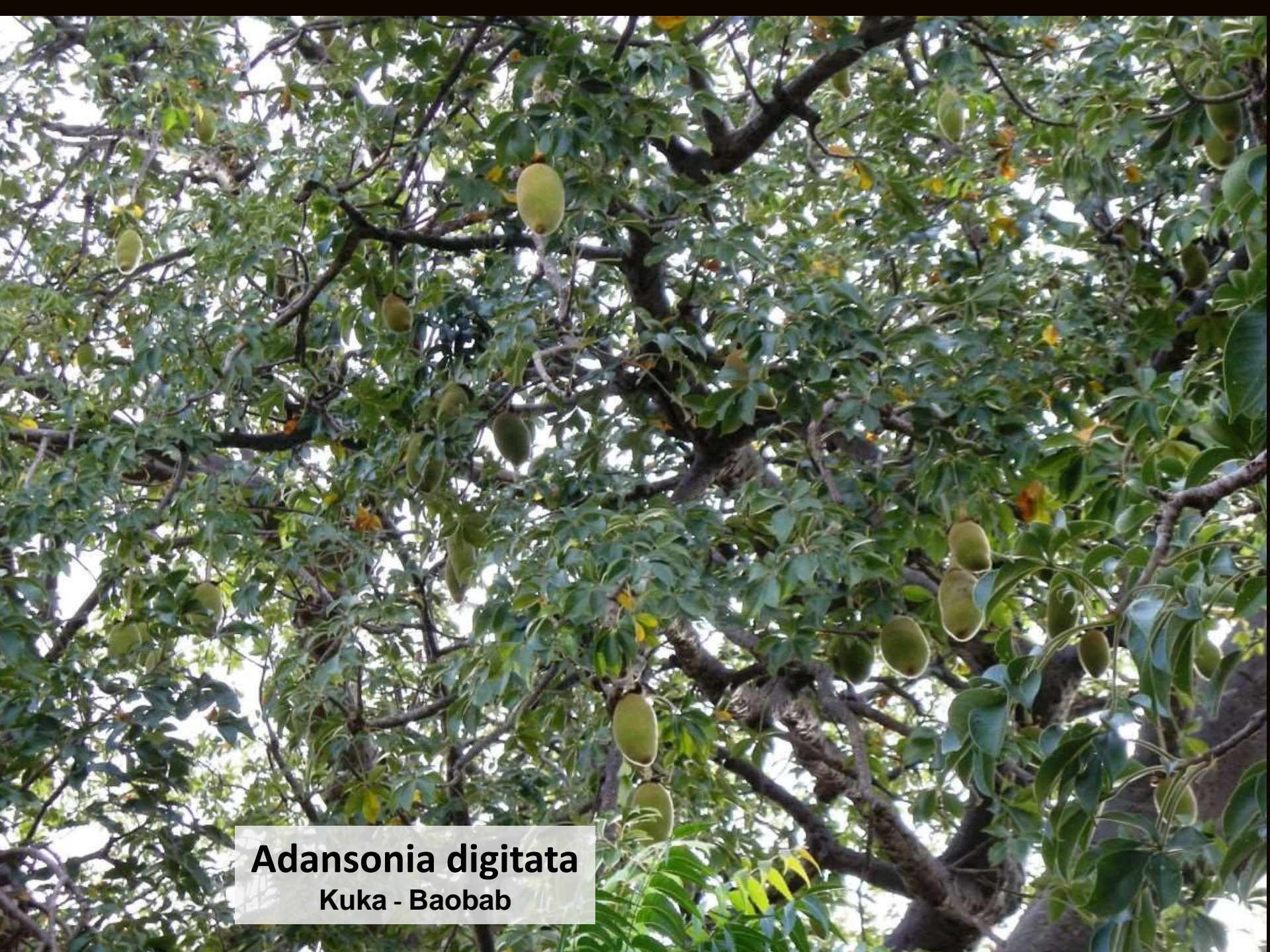
Kuka / kô / Bokki / Taedrump / Bulu // Toega / Ekulu / Sirayiri // Baobab





**Adansonia digitata**  
Kuka - Baobab (en octubre)



A photograph of a large tree with a dense canopy of green leaves. Numerous green, elongated, and slightly curved fruits are hanging from the branches. The tree's trunk and main branches are dark brown and thick. The background is a bright, overcast sky.

**Adansonia digitata**  
Kuka - Baobab



# Adansonia digitata

Kuka - Baobab



Le fruit entier peut se  
conserver 5 ans



Le fruit : le Pain de singe



Semences  
préparées par Rewild.Earth



Les enfants  
aiment croquer  
les feuilles fraîches

Feuilles séchées en poudre, très  
riches en nutriments  
vendues au marché



# Kuka – Baobab *Adansonia digitata*



Pulpe du fruit

Boisson de kuka  
avec sucre ajouté  
et  
de kuka-tsamia (tamarin)  
sans sucre ajouté



Feuilles de kuka



# Adansonia digitata

(Bombacaceae)

**Au Niger :**

**Kuka** (*Hausa*) - **kô** (*Djerma*) - **Bokki** (*Fulfulde*) - **Taedrumpt** (*Tamacheq*) - **Bulu** (*Kanuri*)

**Au Burkina Faso :** **Toega** (*Moore*) - **Ekulu** (*Lyele*) - **Sirayiri** (*Dioula*)

**En France :** Baobab

**Les fruits** (pain de singe) mûrissent en Janvier-Février

Avec **la pulpe** on fait jus et confiture. Elle des propriétés anti diarrhéiques et contient plus de **vitamines C** qu'une orange.

Avec **les graines** on peut faire de l'**huile**

Le fruit entier peut se conserver 5 ans.

**Les feuilles** consommées fraîches ou sèches sont riches en protéines et minéraux : **calcium, fer, potassium, magnésium, manganèse, phosphore et zinc**. Séchées et pilées, elles entrent dans la préparation de la sauce du couscous.

Pour plus de renseignements sur Sahara Sahel Foods, mail : [info@sahasahelfoods.com](mailto:info@sahasahelfoods.com)