

# **Boscia senegalensis**

**Hanza**

**Hanza** (*Hausa*) - **Ngigili** (*Fulfulde*)

**Taudent** (*Tamacheq*) - **Lamboetga** (*Moore*)











**Les fruits**

## **Boscia senegalensis Hanza**



**Les graines**



**Tous les produits sont fabriqués  
à partir des graines désamérisées  
du Hanza**

# Boscia senegalensis Hanza

## La bouillie de Hanza,

faite avec la farine de Hanza, la pulpe de Magaria, la pulpe de Kuka et le lait végétal de Aduwa,



## Couscous de Hanza.

Pour préparer 500g, faire bouillir de 1,4L d'eau, éteindre le feu, verser le couscous dans l'eau, et fermer la casserole pendant 15 à 20 minutes, enrobée d'une serviette.

Puis ouvrir et servir avec l'accompagnement de son choix.



# Boscia senegalensis Hanza



La farine de Hanza



Des biscuits



# Boscia senegalensis

## Hanza

### Le Homos/Houmous du Hanza

est une pâte gastronomique riche en protéines qui peut s'utiliser pour tartiner des pains et biscottes, comme hors d'œuvre, ou pour enrichir une salade, avec différents plats, avec poulet grillé ou aubergine  
Il est fait avec de l'huile du Aduwa/Garbey/dattier du désert, les feuilles de Babul, l'ail et le sel.



### Le Pop-Hanza

La graine de hanza soufflée  
comme le pop corn



# Boscia senegalensis

## Carapparacees

**Au Niger :** Hanza (*Hausa*) - **Ngigili** (*Fulfulde*) - **Taedent** (*Tamacheq*)

**Au Burkina Faso :** **Lamboetga** (*Moore*)

**Cet arbre a tendance à disparaître au Burkina Faso :** il est adoré par les ânes qui mangent jusqu'à leurs racines.

**Les fruits** mûrissent au Niger en juin-Juillet. **Les graines** « dilo » ( en hausa) doivent être désamérisées avant consommation par des techniques d'immersion prolongée dans l'eau. Leur teneur en protéines et en 16 acides aminés, dont les 8 acides aminés essentiels en font un aliment de base au Sahel. On peut les manger comme des **petits pois**, ou bien on les écrase pour en faire une sorte de **couscous** ou de la **farine** pour **bouillie** ou **biscuits** ou encore les souffler **Pop-Hanza** (comme le Pop Corn).

**Les graines décortiquées** mais non désamérisées **peuvent se conserver 6 ans** (grâce à leur amertume). **Les semences** du Boscia senegalensis ont une **très courte durée de conservation**. Il faut les cueillir de l'arbre et **les mettre au sol dans l'espace de quelques jours**. Donc impossible de les stocker dans des enveloppes. Quand la graine sèche, elle meurt.

Les **feuilles** de cette plante renferment des principes actifs **anti-inflammatoires** sous la forme de décoctés aqueux à utiliser par la voie orale.

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