

Découvrons le Daakwa !

Enseignants, veuillez lire ces informations générales sur le daakwa et les partager avec vos élèves d'une manière adaptée à leur âge avant de manger le goûter. Utilisez les questions guides pour susciter la discussion pendant que vos élèves dégustent le goûter.

Mois de l'histoire des Noirs : Février est le Mois de l'histoire des Noirs, une occasion de se souvenir des luttes et de célébrer les contributions des Africains et de la diaspora africaine au Canada et dans le monde !

Diaspora : Le mot "diaspora" désigne les personnes qui se sont installées ou qui ont migré loin de leur pays d'origine. Pouvoir recréer des recettes de son pays d'origine est un moyen très important de transmettre une culture et un sentiment d'identité d'une génération à l'autre. Les différentes régions du monde ont accès à des ingrédients ou à des méthodes de préparation différents, si bien que les recettes changent parfois légèrement lorsqu'elles sont préparées dans un nouveau lieu. Cela peut parfois conduire à des innovations et à de nouvelles recettes !

Daakwa : Le daakwa, également connu sous le nom de zowey, donkwa, etc. dans différentes régions, est une boulette d'arachide épicée, populaire en tant qu'aliment de rue dans toute l'Afrique de l'Ouest. Les pays tels que le Nigeria, le Ghana, le Togo et le Bénin ont tous leur propre façon de préparer le daakwa.

Le Daakwa est traditionnellement fabriqué à partir de cacahuètes moulues, de farine de maïs et épicé avec du gingembre, du piment, du poivre, des clous de girofle et de la noix de muscade, puis il est façonné en boules. Parfois, les enfants les trempent même dans du chocolat ! **Notre recette adaptée remplace les cacahuètes par du beurre de graines de tournesol et inclut également de la farine de riz.**



Souvenirs alimentaires : Cette recette nous vient de notre amie la chef Maryam Yaro de Yaya's Kitchen, originaire du nord du Nigeria. Maryam a commencé à cuisiner et à faire des pâtisseries à l'âge de 8 ans, en aidant sa mère dans la cuisine. En grandissant, elle a cuisiné pour toute la maison et aidé sa mère à faire des pâtisseries, et elle a toujours aimé faire preuve de créativité dans la cuisine. Le daakwa est important pour elle, car il s'agit d'une friandise sucrée et d'un aliment associé à des célébrations heureuses, comme les cérémonies de baptême et les mariages. Maryam se souvient avec émotion d'avoir mangé du daakwa lors de son mariage et raconte que sa tante en préparait également pour elle afin qu'elle puisse en partager avec ses amis et sa famille après son mariage, lorsqu'ils venaient lui rendre visite. Au Nigeria, on lui a même donné du daakwa après la naissance de ses enfants pour qu'elle le partage avec les visiteurs !

Nous espérons que vous apprécierez cet en-cas autant que Maryam et nous !

Junior/Intermédiaire/Senior :

1. Avez-vous déjà goûté du daakwa ? En quoi était-il différent ? (si personne ne l'a fait, passez cette question)
2. Avez-vous goûté des aliments originaires de la diaspora africaine (d'Afrique, d'Amérique latine ou des Caraïbes) ? Discutez des saveurs et des ingrédients.
 - Exemples : poulet jerk, frites de plantain, riz jollof, jambalaya.
3. Votre famille ou votre foyer prépare-t-il des aliments qui sont dans la famille depuis longtemps ? Y a-t-il des aliments qu'ils préparent et que vous aimeriez apprendre à préparer vous-même ?
4. Avez-vous des plats ou des aliments particuliers qui vous rappellent de bons souvenirs lorsque vous les mangez ? Partagez vos souvenirs alimentaires !

Primaire :

L'exploration sensorielle encourage l'utilisation d'un langage descriptif au lieu de dire simplement "miam" ou "beurk".

1. Quels sont nos cinq sens ?
2. Quelle est l'odeur ?
3. Comment cela se présente-t-il ?
4. Quelle est la sensation au toucher ?
5. Quel est son goût ?
6. Quel a été le son lorsque vous avez pris une bouchée ?
7. Avez-vous des repas ou des aliments particuliers qui vous rappellent de bons souvenirs lorsque vous les mangez ? Partagez vos souvenirs alimentaires !



Daakwa

"Le Daakwa, également connu sous le nom de zowey, donkwa, etc. dans différentes régions, est une boule d'arachide épicée. d'arachide et populaire en tant qu'aliment de rue dans toute l'Afrique de l'Ouest. Des pays comme le Nigeria, le Ghana, le Togo et le Bénin ont tous leur propre recette. Nigeria, le Ghana, le Togo et le Bénin ont tous leur propre façon de préparer le daakwa. Cette recette a été rédigée par la chef Maryam Yaro, de Yaya's Kitchen".

Rendement : 12 personnes

Niveau : Intermédiaire

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine de riz doux
- 1 tasse de farine de millet
- ½ tasse de farine de maïs précuite
- 1 tasse de beurre de graines de tournesol
- 1 tasse de sirop d'érable
- ¼ de cuillère à café de gingembre moulu
- ⅛ de cuillère à café de poudre de chili
- ⅛ cuillère à café de noix de muscade moulue
- ¼ tasse de gingembre confit, finement haché
- Un filet d'huile de pépins de raisin

ÉQUIPEMENT

- Bols à mélanger, de différentes tailles
- Tasses à mesurer
- Cuillères à mesurer
- Grande poêle à frire
- Fouet
- Cuillère en bois
- Tamis
- Feuille de cuisson

DIRECTIONS

Organisez-vous !

Réunissez votre mise en place ; rassemblez tout le matériel nécessaire à la recette et réunissez vos ingrédients.

Préparez-vous !

- Mesurer les farines ensemble.
- Mesurer séparément le beurre de graines de tournesol et toutes les épices.
- Couper finement le gingembre confit.

Cuisinez !

1. Chauffer une poêle à frire à feu moyennement élevé et ajouter les farines dans la poêle. Remuez continuellement la poêle et laissez cuire pendant 5 à 8 minutes pour faire griller la farine. Continuez à remuer et à cuire jusqu'à ce que la farine soit d'un brun moyennement doré et qu'elle dégage une odeur très parfumée. Laissez la farine refroidir jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment froide pour être manipulée.
2. Tamisez la farine à l'aide d'une passoire dans un grand bol. Ajouter les épices et mélanger.
3. Ajouter le gingembre confit et la moitié du beurre de graines de tournesol. Mélanger jusqu'à ce que le beurre de tournesol soit entièrement absorbé, puis ajouter le reste du beurre de tournesol et bien mélanger.
4. Ajouter la moitié du sirop d'érable dans le bol et mélanger à nouveau pour former une pâte. Ajoutez le reste du sirop d'érable et vous devriez obtenir une pâte rigide, mais facile à travailler. Si nécessaire, ajuster la consistance en ajoutant du beurre de tournesol ou du sirop d'érable afin de pouvoir rouler la pâte en boules.
5. Roulez la pâte en boules d'environ 2 à 3 centimètres de large. Manger immédiatement ou conserver dans une boîte hermétique à température ambiante jusqu'au moment de la dégustation.