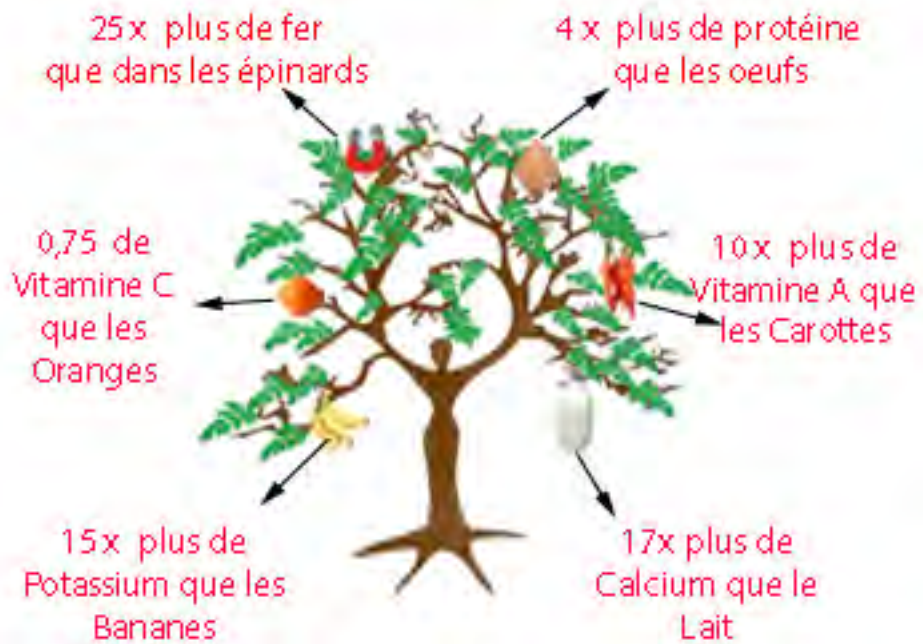
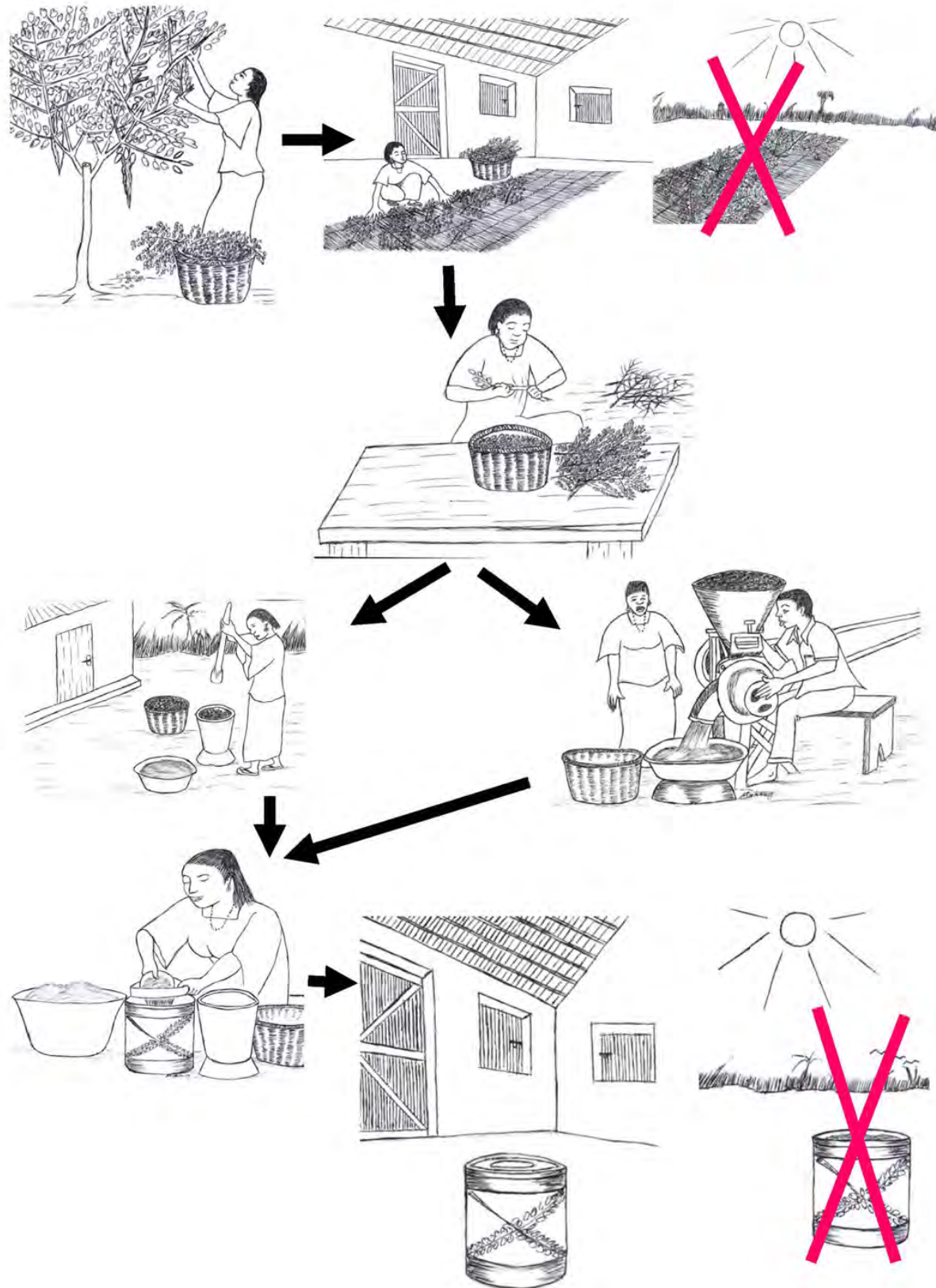


L'arbre Moringa

Très nutritif et bon pour la santé !

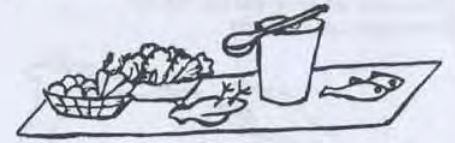


Sécher la feuille et traiter jusqu'à la poudre



Utilisation des feuilles

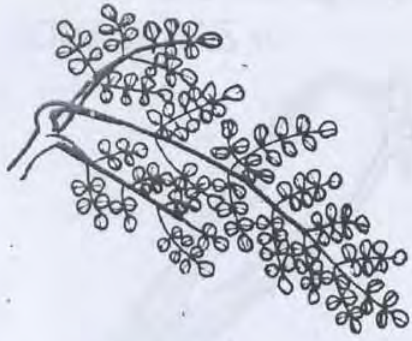
La poudre peut être ajoutée à n'importe quelle nourriture pour la nutrition et la saveur



Ajoutez la poudre dans les 3 dernières minutes



Ajoutez la poudre au porridge de bébé quelques minutes avant la fin de la cuisson pour lui faire un repas nutritif



Des feuilles fraîche

Les feuilles fraîches ont fait cuire ou ont préparé aux oignons et les tomates



La feuille séchée et traiter jusqu'à la poudre



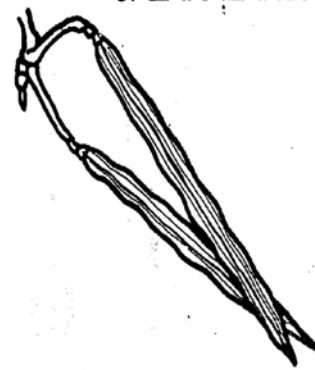
Utilisation des cosses

ou séchez pour l'usage postérieur

Moringa oleifera
or ZAKALANDA



1. Quand les cosses sont jeunes et minces faites cuire comme des haricots



2. Quand les cosses sont épaisses en tant que cuisinier de doigt et d'offre pendant 15 minutes, ouvrez-les et éraflés dehors les graines et la chair



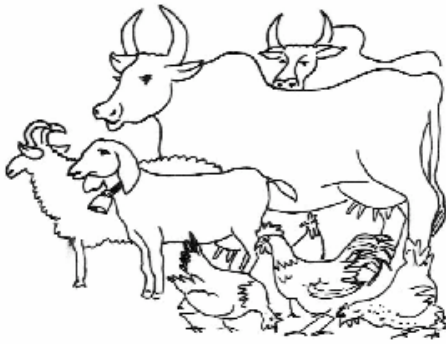
3. Quand la cosse est plus

ancienne et la chair dur, la cosse peut être ouverte par le vrillage et les pois éraflés dehors, lavés et frits en huile ou cuits comme



Mangez immédiatement ou ajoutez à un autre goût.





Augmentations de alimentation

- > gain de poids **32%**
- > production laitière **43%**



Huile de Moringa

- Fabrication; pressurage des graines
- > huile pour la cuisine
- > dans la savon
- > soin de peau et de cheveux
- > carburant de lampe



Conditionneur de sol et renforceur des plantes

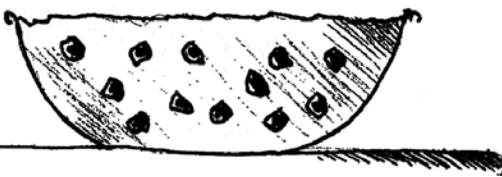
Avec Moringa les plantes d'engrais se développent considérablement (à 30%).

Fabrication du jet:

Jus d'extrait de matière verte.
Diluez avec 36 parts d'eau.
Pulvérisez 25ml sur chaque plante.



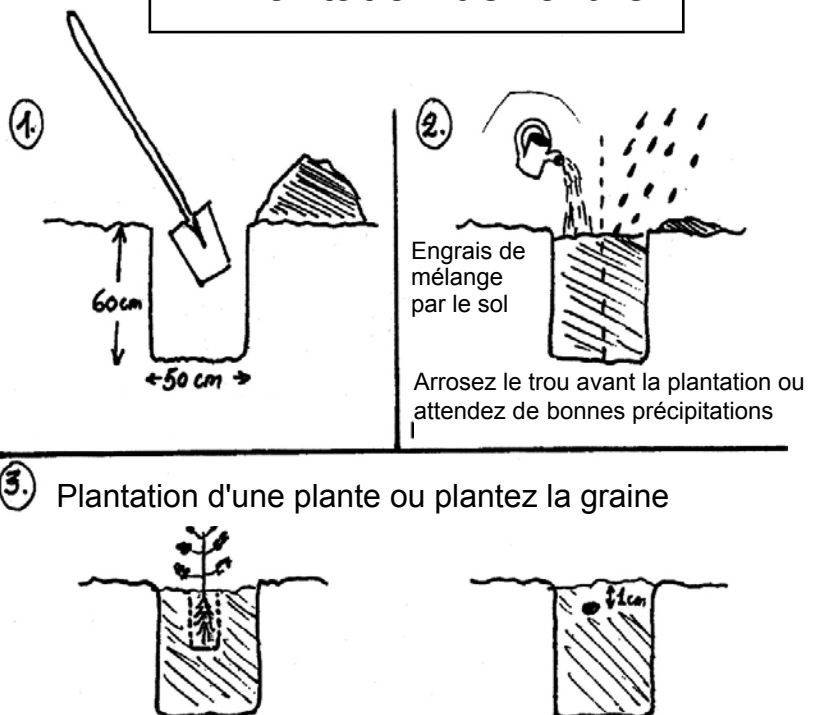
Imbibez les graines



Imbibez les graines dans l'eau durant la nuit, le jour avant la plantation.

Le placement des barrières est nécessaire d'empêcher des bétail pour manger les petites plantes.

Plantation de l'arbre



Plantez 3 graines 1 cm profondément