

OB INEDIAM VIDEO...NIGRUM!

Recepta ex Africano continenti

Guarinus Miriam

Revisio texti: Lucia Mattera

Lardieris Michaelis

Donatiellus Danielis



“Kelewele” est patina dulcis, typica Ghanae (Africanae nationis), quae

constat e musis frictis in palmae oleave oleo cum pipere et aliis aromatibus.

Venditur plerumque noctu in itinere mercatorum et interdum a mulieribus in pagis in horis pomeridianis. Sunt qui addunt ad gustum meliorem phasela an arachides, condita caryofillidibus vel cardamomo.

Hoc est receptum, si vis conari!

Seces platana in rotulas, addens aromata et sal vel ginger quantum satis.

Rotulas friges in fervido oleo, donec eae capiant aureum colorem.



FUFU

“Fufu” est placenta ex aqua et farina frumenti (interdum Turci) an maniocae esulentae.

Est qui eam parat tamen cramo musarum et amulo milii an frumenti.

Editur, digitis capta, cum nucum vel arachidum iure, sine coctura at simpliciter cruda!

Vultis fufu in vestro menu? Parum malum, sed melius pita in furno an “tiramisù”!\*

\* (Italica patina e mollibus biscoctis cum coffea liquido et cramo lactis an ovi)

