



Edition 2017

ALGERIE: production de «frik».

Le « frik » est du blé dur récolté vert et grillé (prix du quintal 16.000 à 20.000 DA).



إطلاق موسم حصاد منتج الفريك بالولاية بسكرة

Le frik est préparé à partir de blé dur au stade pâteux.



إطلاق موسم حصاد منتج الفريك بولاية بسكرة

Les épis sont récoltés avec une faucheuse couplée à une remorque et un rabatteur.



إطلاق موسم حصاد منتج الفريك بولاية بسكرة

Les épis séchés quelques heures sont grillés..



إطلاق موسم حصاد منتج الفريك بولاية بسكرة

Les grains grillés seront broyés grossièrement.

La production de « frik », un moyen de créer de la valeur ajoutée à une parcelle de blé dur. Une vidéo : https://youtu.be/Uw_LfFOGcTY.

Djamel BELAID.

مهندس زراعي

MODE DE FABRICATION

Le frik, pour la chorba.

Rien ne remplace le frik dans la chorba des Aurès.

Reportage/ Roi de la Chorba du Ramadan : le « Frik » et le « Fric ».



Publié dans 12 juin 2017

Nous allons vous emmener dans la willaya de Khenchela où de nombreux agriculteurs se consacrent à la culture du blé tendre. Ce blé qui, une fois cueilli avant sa maturité, sera transformé en « frik » (blé vert concassé), ingrédient, plus qu'indispensable en ce mois de ramadhan pour une « chorba » du f'tour succulente ou du « jari » comme aiment à l'appeler les habitants dans l'Est du pays.

N'attendant pas la saison de moissons comme il est d'usage pour les autres céréales, les cultivateurs récoltent le blé tendre bien avant que ce dernier ait atteint sa maturité.

Ils procèdent ainsi à ce qu'ils appellent « le fauchage » en coupant les épis -selon la superficie moissonnée- au moyen d'une faux ou bien d'une faucheuse mécanique.

Le frik, un filon d'or pour les agriculteurs et les travailleurs saisonniers

Djamel Mâamria, céréaliculteur dans la daïra de Babar (Sud de Khenchela), indique, dans une déclaration de l'APS, que la culture du blé tendre et sa transformation en « frik » est « un filon d'or pour les agriculteurs de la région », expliquant que le quintal de blé vert est cédé à un prix oscillant entre 16.000 et 20.000 DA, et qu'à titre de comparaison, la même quantité de blé tendre récoltée puis transformée en « farine » ne coûte que

3500 DA.

Le quintal de blé vert est cédé à un prix oscillant entre 16.000 et 20.000 DA.

La rentabilité remarquable de cette activité a incité beaucoup d'agriculteurs de Khenchela à transformer leurs récoltes en « frik », comme c'est le cas de M. Mâamria qui avoue avoir consacré plus de 10 hectares de ses terres à ce produit.

Pour obtenir le frik, apprend-on sommairement de Djamel Mâamria, le blé vert cueilli est d'abord séché à l'air libre puis exposé au soleil avant de le faire flamber au chalumeau.

Après la torréfaction, le blé est décortiqué et tamisé puis lavé à l'eau. Les grains obtenus sont à nouveau séchés au soleil pour finalement être collectés et emballés dans de grands sacs.

Particulièrement éreintante et difficile, cette opération est une aubaine pour bon nombre de travailleurs saisonniers qui attendent avec impatience le mois de mars où est produit le frik et pour qui tout ce processus de transformation (fauchage, torréfaction, passage au tamis et emballage) permet de gagner de l'argent et de subvenir aux besoins de leurs familles.

Un boulet pour la production du blé tendre et de la « farine »

Cette activité grandement lucrative pour les céréaliculteurs est loin de faire l'unanimité au sein des acteurs du secteur et notamment du côté de la direction de l'agriculture qui estime que ce « business » se fait au détriment de la production de la farine (car extraite elle aussi à partir du blé tendre), précise à l'APS le responsable de la production et du soutien technique auprès de la DSA, Ahmed Hamazoui.

Il a, dans ce sens, révélé qu'ainsi presque l'intégralité des 5000 hectares dédiés à la culture du blé tendre dans le sud de la wilaya de Khenchela est transformée en « frik ».

Cette disparité se répercute négativement sur la production du blé tendre qui, rappelle-t-il au passage, est subventionné par l'Etat, soulignant que depuis le lancement de la campagne de moisson-battage dans la région Sud de la wilaya de Khenchela, la Coopérative de céréales et de légumes secs (CCLS) n'a récolté jusqu'ici que 60 quintaux de blé tendre.

Nonobstant dans les Aurès, la « chorba frik » trône sur la table des jeûneurs et « le frik » figure au sommet de la liste des achats prioritaires à faire en prévision du mois sacré, chose que confirme aisément Amel. K, une quadragénaire qui souligne que « le frik est le secret pour réussir la chorba ».

Pour cette femme au foyer, la saveur de la chorba et son onctuosité sont intimement liées à la qualité du frik que prépare la ménagère à domicile ou bien celui qu'elle achète au marché, en prenant bien soin de vérifier sa couleur, son odeur et même sa provenance, soutenant que le goût du frik diffère d'une région à une autre.

Elle atteste qu'en tant que véritable rituel culinaire, la

chorba « frik » est consommée durant tout le mois de ramadhan dans les Aurès pour être le plat de référence de toute une région intrinsèquement lié à la rupture du jeûne.

Qu'il soit obtenu à partir de blé tendre ou de blé dur, le frik se marchande à des prix exorbitant où il atteint, à la veille de ramadhan, jusqu'à 500 dinars le kilo chez certains commerces.

APS.

<https://lavoixdalgerie.com/reportage-roi-de-chorba-ramadan-frik-frik/>

ZOOM

A notre connaissance, le frik provient du blé dur. Ndlr.

CONSEILS

Une vidéo très instructive :
https://youtu.be/Uw_LfFOGcTY

Utilisation du Frik en cuisine.

Utilisé dans la chorba.

Cuisine De Zika

Soupes , soupes traditionnelles

>

JERI FRIK (chorba), AU BLÉ TORRÉFIÉ ET CONCASSE

19 septembre 2013

Une bonne soupe traditionnelle, qu'on nomme ici à Annaba, jéri au frik , (blé dur vert lavé, séché, torrifié et moulu), jadis et aussi loin que je me souviens, ce jéri frik était préparé en entrée lors des cérémonies, mariage et autres fêtes.

Le jéri (chorba) du quotidien, se faisait avec des langues d'oiseaux, vermicelles très fines, korsa (genre de vermicelles maison, à la semoule de blé dur) pour le ramadan ou du riz ici dans les vieilles familles Bônoises.



*Conseil : manger du « khobz ad-dar avec la chorba-frik. Un délice.
Djamel BELAID.*

Traditionnellement, le jéri se prépare exclusivement avec de la viande de mouton, je fait une entorse à la tradition et je vais utiliser du poulet.

Des morceaux de viande ou de poulet ou les deux à la fois

1 oignon râpé

2 branches de céleri

un petit bouquet de coriandre fraîche

1 litre à 2 litres d'eau

1 poignée de pois chiches trempés la veille

2 bonnes c s de concentré de tomate, + ou -, c'est selon que vous désirez avoir un jéri bien rouge ou non, (perso , je n'apprécie pas trop de tomate dans le jéri)

2 c s d'huile, et là, l'huile ne doit pas surnager au dessus du jéri une fois cuit, pour cela, allez y molo avec l'huile

1 grande tasse à café de frik lavé, jetez les pellicules qui flottent dessus

1 piment fort vert

sel et poivre

1 bonne pincée de menthe séchée.

Faire revenir, la viande et l'oignon râpé et les branches de céleri avec la coriandre hachés menus jusqu'à ce qu'ils fondent à feu doux

mouiller avec les 2 litres d'eau et ajouter les pois chiches

ajouter le frik, mener à ébullition puis baisser le feu, couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que la préparation devienne assez liée et veloutée

ajouter de l'eau si c'est trop épais

ajouter la tomate , le sel , poivre vert dès la cuisson des pois chiches, continuer la cuisson

ajouter le piment fort vert juste pour le parfum, donner quelques bouillons

rectifier l'assaisonnement

hors du feu, saupoudrer de menthe séchée

Mots clés pour le référencement sur : Recettes de Cuisine.: Jéri, Chorba, Frik Blé dur, Cuisine De L'Est Algérien .

Sources:

<http://cuisinedezika.canalblog.com/archives/2013/09/19/28053175.html>