

;

TAMATAVE

MARDI 14

Arrivées à Tamatave à 13h, accueilli par Mr Pascal le responsable du centre à la gare routière. Après le déjeuner tout de suite visite et achat au marché de Tsarakofafa et au Bazary kely avec quelques filleuls. Nous en avons profité pour faire le maximum d'achat au marché car le lendemain était férié, de plus le centre était assez éloigné de la ville. Pendant le dîner, on a fait les présentations et on a expliqué ce qu'on allait faire pendant le partage : le programme des échanges sur les habitudes alimentaires des filleuls : ce qu'ils aiment et ce qu'ils n'aiment pas.



MERCREDI 15

Comme pour Vatomandry nous avons commencé par les PANCAKES et Mofo maro anaka . Pour le déjeuner un riz cantonnais avec du soja totokena de MAMASOA ainsi que du soja hena pané. Nous avons aussi fait une pâte à pain comme à Vatomandry pour faire des pao cette fois ci sucré destiné au dessert du déjeuner.



L'après-midi, au programme brochette de soja MAMASOA, pizza cuite avec les couvercles de marmite, pao salé et petite plus par rapport aux autres centres nous avons fait des nems et des sambos toujours au soja comme farce, du crème au beurre et crème chantilly



Petit déjeuner du jeudi Nous avons mangé des crêpes tartinées de crème chantilly, des beignets de soja et donut avec du yaourt au soja.



Au déjeuner : des crudités (choux vinaigrette) et pour le met : croquette de concombre et aubergine avec choux de chine farci (gros brèdes)



Au dîner, nous avons préparé un poulet mariné et pomme de terre (autre façon de faire des frites de pomme de terre en utilisant l'ustensile multifonctions bon marché) et comme pour les autres centres nous avons clôturé la formation avec la confection d'un gâteau : génoise cuite au bain marie fourré à la crème au beurre et à la chantilly mangé le soir même.



Le dernier jour à Tamatave, nous avons pu dansé le «basesa » avec les filleuls et les responsables. C'était un bon moment de partage et de convivialité qui a clôturé notre séjour en beauté.

