

VATOMANDRY

SAMEDI 11 août

Premier jour de la formation dans le premier centre, nous avons été accueillis par M Sertier vers 13h. Nous avons déjeuné au centre, après avoir déposé nos bagages à l'hôtel, nous sommes allées au marché de la ville en faisant quelques achats avec le responsable du centre et quelques filleuls.

DIMANCHE 12

Le dimanche, nous avons pu rencontrer les filleuls ; brève présentation et échanges sur leurs attentes et le programme établi.

Nous avons directement procédé à la partie pratique avec les pancakes, mofon'ny maro anaka (une variante) ainsi que la pâte à pain pour la réalisation de pao, pizza et beignet en tout genre.



Préparation du repas du midi ensemble : au menu, riz cantonnais avec viande de soja MAMASOA en sauce et pané

Nous avons procédé ensuite à la préparation du dîner et du petit déjeuner du lendemain. Donc, nous avons préparé le lait de soja, un pâté de viande (au blanc de poulet), sauce bolognaise et sauce blanche. Avec les moyens du bord, nous avons cuit les pizzas (avec les couvercles des marmites). Au dîner, nous avons mangé donc des pizzas, des pâtes bolognaïses.



LUNDI 13 août

Au petit déjeuner yaourt au soja et crêpe préparé la veille. Nous avons poursuivi la formation avec la préparation du met du midi : choux farcis avec croquette d'aubergine et de concombre. Dans l'après-midi, nous avons montré comment réaliser des yaourt maison avec de la poudre de lait. Comme prévu dans le programme, pour clôturer la formation nous avons procédé à la confection d'une génoise cuite au bain-marie, suite à cela nous avons fait une petite balade au bord de la mer pour profiter du beau temps avec les filleuls. Pour notre dernière soirée nous avons donc pu déguster des brochettes de soja faites à partir de MAMASOA, croquette de soja salé et des choucroutes.



Au dessert, le gâteau nappé de chocolat et sa décoration de bananes.