Venez fabriquer le Pain de l’Amour chez Tata Hania

Immersion culinaire locale à Tozeur

Au cœur du sud-est tunisien, je vous invite à vivre des moments inoubliables dans ma propre maison et avec ma famille. Dans une ambiance chaleureuse, je vous apprends mon savoir-faire et des techniques anciennes de conservation des épices et des produits de nos oasis. Vous participerez à la préparation du pain d’amour « Mégdiya lel Oula Jridiya » et découvrirez les secrets de la cuisine tozeuroise à base des produits locaux de notre oasis.

Période : toute l’année

Durée : 1/2 journée

Participants : 1 à personnes

Niveau : Accessible à tous

Langues : Arabe

Lieu : Au centre de Tozeur, Médina El Kitna, Route de la Gare

Transport et hébergement : Non compris dans l’expérience

Vos hôtes : Hania Belkhiri (dite Tata Hania) et sa famille

Je suis originaire de Tozeur, la belle oasis du sud-ouest tunisien. J’ai décidé de créer ma propre entreprise et de vivre de ma passion : la cuisine et les produits locaux. Mon savoir-faire dans la cuisine tunisienne traditionnelle est reconnu par plusieurs organismes qui m’ont donné des certificats de reconnaissance.

Les points forts de l’expérience

- Expérience unique chez l’habitant à Tozeur ;
- Découverte de la culture et de la cuisine saharienne ;
- Immersion culturelle et expérience humaine authentiques ;
- Initiation aux techniques de conservation des épices et des produits locaux ;
- Préparation de repas traditionnels ;
- Des moments de partage multi-générationnel et multiculturel.

Idéal si vous cherchez des activités pour…

- Retraités ;
- Voyageur (se) solo ;
- Tourisme féminin ;
- Passionnés de cuisine.

L’esprit

Dans ma famille, la joie de vivre est une devise. Dans une ambiance de chants traditionnels anciens, de sourires et de rires vifs, je vous accueille avec ma famille et vous accompagne dans cette expérience immersive et authentique dans l’univers des produits et de la cuisine oasienne. Imaginez-vous dans une atmosphère spontanée et naturelle et vivez avec nous les traditions gastronomiques et culinaires des régions sahariennes de la Tunisie.

On vous a concocté…

Arrivée à la maison et rencontre avec la famille. Échanges autour d’un thé.

Après la visite de la maison, nous commencerons par la préparation du pain d’amour, du sirop de datte et des épices. Vous découvrirez les ingrédients nécessaires à la préparation avant de commencer à mélanger. Avec des méthodes simples, je vous apprendrai à préparer vos épices et je vous indiquerai les méthodes traditionnelles pour les conserver. Vous emporterez vos préparations à la fin de l’expérience. Après la cuisson du repas et du pain d’amour, nous prendrons le temps de savourer ces délices et de découvrir les différentes saveurs de nos plats. Nous terminerons par un thé et un café arabe avant votre départ.

Prix

- Sur demande.
- Nos prix comprennent : l’organisation de l’expérience, les produits utilisés et servis durant l’expérience et la dégustation, le petit déjeuner et le déjeuner.
- Nos prix ne comprennent pas : le transport, les assurances.
- Modalité de paiement : consulter l’hôte.
- Politique de réservation et d’annulation : consulter l’hôte.

Contact

- Email : hhania@gmail.com
- Téléphone/Whatsapp : +21697736026

PROGRAMME COFINANCÉ PAR L'UNION EUROPÉENNE

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

التعاون الألماني

giz

Tunisia

En partenariat avec
الجمهورية التونسية
وزارة السياحة

تونس وجهتنا
TOUNES WIJHETOUNA

Tunisia

Creative
TOURISM