

Université Cadi Ayyad
Faculté des sciences et techniques

Documentation sur le Tajine

PROJET:

**Plateforme d'identification, valorisation et formation de l'artisanat
marocain**

Module: Conduite de projet

ENCADRÉ PAR : M.RAKRAK Said



MEMBRES DE L'ENTREPRISE SECURE STEP:

- KHOUDRAJI OUIAM
- EL ANSARI AMINA
- EL MOUMNAOUI KAOUTAR
- ELORF LAHCEN

L'ORIGINE DU TAJINE:

Les origines du tajine remontent à l'époque des Berbères, les premiers habitants du Maroc. Les Berbères ont utilisé des plats en terre cuite pour cuisiner leurs aliments, notamment des plats en forme de cône qui étaient pratiques pour la cuisson sur le feu. Au fil du temps, le tajine est devenu un plat emblématique de la cuisine marocaine.

Certaines sources suggèrent que le tajine est apparu au Maghreb au cours de la dynastie des Almohades (12ème siècle). D'autres affirment que le plat est d'origine berbère et remonte à l'Antiquité, car des preuves archéologiques ont été trouvées montrant des plats similaires en Afrique du Nord datant de plusieurs siècles avant notre ère.

Selon le site « Tout le Maroc », le plat a été inventé il y a plus de 1 000 ans par les Amazighs, et son nom est « Tad Jinn », et il tire son nom de sa marmite, qui est faite d'argile.

Alors que d'autres sources telles que G-adventures, un site Web culturel et de voyage qui a cité le livre de Mary Ellen Encyclopedia of Culinary History, indiquent que le plat a été inventé par les Bédouins et présenté pour la première fois au calife abbasside Haroun al-Rashid à la fin du VIIIe siècle, ce plat a été mentionné dans les contes des « Mille et Une Nuits » au IXe siècle.

LE NOM "TAJINE":

Le mot tajine vient de la langue berbère et signifie plat en terre, il désigne à la fois le récipient de cuisine dans lequel on cuit une préparation culinaire elle-même appelée tajine.

LA MORPHOLOGIE DU TAJINE:

la forme conique du couvercle du tajine permet de conserver la chaleur et l'humidité à l'intérieur du plat pendant la cuisson. Cela permet une cuisson uniforme et douce des ingrédients, tout en préservant leur saveur et leur tendreté.

le trou permet d'éviter la formation de condensation à l'intérieur du plat pendant la cuisson. Lorsque les aliments sont cuits, l'eau qu'ils contiennent s'évapore et se condense sur le couvercle. Si le couvercle était hermétiquement fermé, cette condensation pourrait retomber sur les aliments et altérer leur texture et leur saveur. Le trou dans le couvercle permet donc de laisser échapper la vapeur d'eau et éviter ce problème.

En outre, le trou permet de réguler la température à l'intérieur du tajine pendant la cuisson. En fonction de la taille du trou et de la quantité de vapeur qui s'en échappe, la température peut être augmentée ou diminuée, ce qui permet une cuisson plus précise et plus maîtrisée.

En effet, il existe souvent un petit espace vide en haut du couvercle du tajine marocain, cet espace vide permet également de connaître le pourcentage de nivellement des aliments, sans avoir besoin de soulever le couvercle, car il peut être rempli d'eau qui s'évapore progressivement au fur et à mesure que la nourriture est nivelée. Aussi il permet d'éviter que le couvercle ne colle aux aliments pendant la cuisson, ce qui facilite le service et le nettoyage du plat.