

# OPEN MEDIA HUB

Supporting media professionals across the EU Neighbourhood area

|                          |  |                  |                           |
|--------------------------|--|------------------|---------------------------|
| <b>STORY NAME:</b>       | Amel, the chef at Dar Bengacem   |                  |                           |
| <b>COPYRIGHT HOLDER:</b> | Dune Voices / OPEN Media Hub   |                  |                           |
| <b>COPYRIGHT NOTICE:</b> | Ownership of content belongs to Dune voices / OPEN Media Hub   |                  |                           |
| <b>USAGE TERMS:</b>      | Share & Adapt - Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)<br><a href="https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/">https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/</a>   |                  |                           |
| <b>EDITOR'S NOTES:</b>   | N/A  |                  |                           |
| <b>SOURCE:</b>           | <a href="http://www.media-diversity.org/en/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=2893:dune-voices-mdi-launches-sahara-multimedia-platform&amp;catid=121:examples-of-mdis-work&amp;Itemid=195">http://www.media-diversity.org/en/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=2893:dune-voices-mdi-launches-sahara-multimedia-platform&amp;catid=121:examples-of-mdis-work&amp;Itemid=195</a><br><b>Open Media Hub</b> – <a href="http://www.openmediahub.com">http://www.openmediahub.com</a><br><i>"This production was supported by OPEN Media Hub with funds provided by the European Union"</i> |                  |                           |
| <b>LANGUAGE:</b>         | Arabic   | <b>DURATION:</b> | 00:02:00                  |
| <b>JOURNALIST:</b>       | Mohamed M'dalla  | <b>EMAIL:</b>    | mohamed.mdalla2@gmail.com |
| <b>SLUGLINE:</b>         | Amel is the main chef of the host house "Dar Ben Gacem" in the Medina of Tunis. She has been practicing this profession for several years. She finds great pleasure in the preparation of traditional dishes. She learned to cook from her mother, who passed on this passion to her. Today, she feels responsible for feeding Dar "Dar Ben Gacem's" guests well.  |                  |                           |
| <b>HEADLINE:</b>         | The story of Amel, the chef of "Dar Bengacem"  |                  |                           |
| <b>DATELINE:</b>         | Tunis, Tunis – 12/02/2020  |                  |                           |
| <b>SCRIPT:</b>           | 00:07 – 00:15<br>Two women roll the "brik"<br>Two women stood in front of the gas, frying the "brik"<br>00:15 – 00: 19<br>The cook speaks<br>"I started cooking from a young age, I did not study the art of cooking, but it is my passions"   |                  |                           |

00:19 – 00:25

Woman frying peppers in oil

Oil pan over gas

00:25 – 00:27

Dish of pepper squash over the table

00:27 – 00:33

Close-up of a woman's hand flipping over the "brik" in an oil pan

"Tunisian food is characterized by its flavouring with homemade spices"

00:33 – 00:37

Grilled salad bowl over the table

"Among the spices, we mention the head of the store, the spices of garlic oil, all of them."

Women fill salads in a bowl and decorate them with eggs

00:37 – 00:47

Women wandering in the kitchen preparing lunch

"Tunisian cuisine is known for its grilled salad and "brik". As for couscous, many Maghreb kitchens are famous for it."

00:47 – 00:55

Carrot Salad Bowl

Preparation scenes

00:55 – 01:12

"To prepare the grilled salad, I grill peppers, tomatoes and garlic.

There I mash it in the mash. "

01:12– 01:22

Sights to fill the salad in dishes and clean the dish from impurities

|                  |   |
|------------------|---|
|                  | <p>01:22– 01:36</p> <p>Scenes of how to prepare a “brik” by mixing the mixture, wrapping the “brik” leaf and frying in oil</p> <p>“As for “brk”, we cook potatoes and parsley with tuna whale cheese onion and then reduce in oil as usual</p> <p>Sometimes some put it in the oven, but the Tunisian “brik” was fried in oil.”</p> <p>01:36– 01:37</p> <p>Picture of the “brik” fingers after frying</p> <p>01: 37- 01:39</p> <p>Photo of couscous</p> <p>01: 39–1: 41</p> <p>Picture of a green salad bowl</p> <p>01: 41 - 01:44</p> <p>Picture of the grilled salad bowl</p> <p>01: 44 - 01:46</p> <p>A picture of couscous with vegetables</p> <p>01: 46 - 01:51</p> <p>Picture of a carrot salad bowl</p> <p>01: 51-01:53</p> <p>A picture of a mush dish</p> <p>01: 53-01:55</p> <p>A picture of couscous over the table</p> <p>The end</p> |
| <b>SHOTLIST:</b> |   |

| <b>SCRIPT:</b><br>(Original language) | 00:00 – 00:03   |
|---------------------------------------|---|
|                                       | قطع البريك وسط الزيت<br>صوت قليان البريك في الزيت   |
|                                       | 00:03 – 00:07   |
|                                       | يدين يخرجان البريك من الزيت   |
|                                       | 00:07 – 00:15   |
|                                       | امراتان يقومان بلف البريك<br>امراتان وقفتان أمام الغاز يقلياً البريك  |
|                                       | 00:15 – 00:19   |
|                                       | الطباخة تتحدث<br>"بدأت الطبخ من صغري لم ادرس فن الطبخ وإنما هو غرامي"   |
|                                       | 00:19 – 00:25   |
|                                       | امرأة تقوم بقلي الفلفل ف الزيت<br>مقلات الزيت فوق الغاز   |
|                                       | 00:25 – 00:27   |
|                                       | صحن الفلفل والقرع فوق الطاولة   |
|                                       | 00:27 – 00:33   |
|                                       | لقطة مقربة ليدي المرأة تغلب في البريك في مقلات الزيت<br>"الاكلة التونسية تتميز بتفويجها بالتوابل محلية الصنع"   |
|                                       | 00:33 – 00:37   |
|                                       | صحن السلطة المشوية فوق الطاولة<br>"من بين التوابل نذكر راس الحانوت تابل ثوم زيت جميعها"<br>تقوم المرأة بتعبئة السلطة في صحن وتزينه بأنصاف العظم         |
|                                       | 00:37 – 00:47   |
|                                       | نساء يجولون ف المطبخ يقمن بتحضير الغداء<br>"يشتهر المطبخ التونسي بالسلطة المشوية والبريك أما بالنسبة للكسكسي ف العديد من<br>المطابخ المغاربية تشتهر به" |
|                                       | 00:47 – 00:55   |

|               |  |
|---------------|--|
|               | صحن سلطة الجزر<br>مشاهد التحضير  |
| 00:55 – 01:12 |  |
|               | "لتحضير سلطة المشوية أقوم بشوي الفلفل والطماطم والثوم.<br>ثمة أقوم بهرسها في المهراس"  |
| 01:12– 01:22  |  |
|               | مشاهد لتعبئة السلطة في صحن وتنظيف الصحن من الشوائب   |
| 01:22– 01:36  |  |
|               | مشاهد لطريقة تحضير البريك من مزج الخليط ولف ورقة البريك وقلية في الزيت<br>"أما بالنسبة للبريك نطبخ البطاطا والبقدونس بصل جبن حوت التونة ثم تقل في الزيت كما<br>جرت العادة<br>أحياناً يضعها البعض في الفرن لكن البريك التونسي يقلا في الزيت " |
| 01:36– 01:37  |  |
|               | صورة لأصابع البريك بعد قليها   |
| 01:37– 01:39  |  |
|               | صورة لطبق الكسكسي  |
| 01:39– 01:41  |  |
|               | صورة لصحن السلطة الخضراء   |
| 01:41– 01:44  |  |
|               | صورة لصحن السلطة المشوية   |
| 01:44– 01:46  |  |
|               | صورة لطبق الكسكسي بالخضر   |
| 01:46– 01:51  |  |
|               | صورة لصحن السلطة الجزر   |
| 01:51– 01:53  |  |
|               | صورة لصحن الهريسة  |
| 01:53– 01:55  |  |
|               | صورة لطبق الكسكسي فوق الطاولة  |
|               | النهاية  |

# OPEN MEDIA HUB

Supporting media professionals across the EU Neighbourhood area

|   |                 |
|---|-----------------|
|   |                 |
|   |                 |
| <b>CAMERA OPERATOR:</b>                 | Mohamed M'dalla |
| <b>VIDEO EDITOR:</b>                    | Mohamed M'dalla |
| <b>MUSIC RIGHTS:</b><br>(If applicable) | NONE            |