

Ruokamatka

Juttusarjan resepteistä vastaa Kemin lyseon lukion maahanmuuttajakoulutuksen opiskelijaryhmä. Ryhmän opettajina toimivat Sari Rajaniemi ja Tarja Peltonen. Kurssi on osa kotoutumiskoulutusta.



■ MYANMAR

Pääkaupunki: Nay Pyin Dawn.
Väestö: 55 390 000.
Uskonto: buddhalaisia 89%, kristittyjä 4% (baptismi 3%, roomalais-katolilaisia 1%), muslimeja 4%, luonnon uskontoja 2%.

Kanaa maustettuna Myanmarin tyyliin

MYANMARISSA syödään

arkipäivänä eniten riisiä,

vihanneksia ja kanaa.

Kaupungissa ruoka yleensä

ostetaan kaupasta.

Kylässä kasvatetaan itse

eläimiä ja vihanneksia.

Kotona syödään perheen kanssa.

Tämän reseptin yksinkertainen

tyyli tuo muistoja maalaismaisesta

Myanmarista.

Keitetyn kanan mausteet

muistuttavat currysta

- kana on maustepilven peitossa.

Kanan keittäminen kestää 1

tunnin. Juotavana on vettä.

TEKSTI JA KUVAT:

Par Meh.

Olen asunut Suomessa melkein

4 vuotta. Olen opiskellut suomen

kieltä 2 vuotta.

Aye Aye Mar.

Tulin Suomeen 29.5.2007. Olen

opiskellut suomen

kieltä 2 vuotta.

Det Thaw Htoo.

Olen tullut Suomeen 15.5.2008.

Olen opiskellut 2 vuotta.

Lar Ka Paw Doh.

Olen tullut Suomeen 22.5.2009.

Olen opiskellut suomen kieltä

vuoden ja kaksi kuukautta.

KANA MAUSTETTUNA MYANMARIN TYyliIN:

2 kg kanaa leikataan kappaleiksi ja marinoidaan
¼ teelusikallista turmetic jauhetta
1-1/4 rkl chilijauhetta
1 inkivääri murskattuna
1 rkl valkosipulia murskattuna
3 rkl sipulia murskattuna
2 sitruunan mehu ja hedelmäliha
2 tl suolaa
2 rkl öljyä
2 kupillista vettä

Tee näin:

Kana keitetään currylla maustetussa vedessä. Laita marinoitu broileri ruoanlaittokattilaan. Lisää kaikki ainekset ja keitä, kunnes kana on kypsää. Tarkista maku ja lisää mausteita tarvittaessa.

