

# Ruokamatka

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



V viimeisenä maahanmuuttajat esittelevät omista ruokakulttuureistaan Thaimaan. Millaisia ruokajuttuja sinä haluaisit lukea ensi vuonna? Kerro meille, me toteutamme.

## Thaimaassa on herkullista ruokaa

Kalakastike-chilidipillä jokainen voi maustaa keiton mielensä mukaan

▼ Ruokailu on Thaimaassa osa sosiaalista kanssakäymistä. Thaimaalainen ruoka, kermainen keitto tarjotaan useimmiten hii-keittimen päältä karheapintaisesta, pyöreäpohjaisesta savikulhosta, jolloin se pysyy lämpimänä koko ruokailun ajan.

Galanga, sitruunaruoho ja kaffirlimetin lehdet antavat keitolle hyvän tuoksun, ja koska mausteena käytetään vain muutama murskattu chili, maku on mieta. Lisäkkeenä tarjotaan pelkästään riisiä ja thaimaalais- ta kalakastike-chilidippiä, jolla jokainen voi maustaa

keiton mieleisekseen.

Hyvää ruokahalua toivottavat:

**Natthanan Salmi.** Minä tulin Thaimaasta Suomeen 9.huhtikuuta 2009. Olen opiskellut suomen kieltä noin 11 kuukautta.

**Sara Hussein.** Minä tu-

lin Thaimaasta Suomeen 18. joulukuuta 2008. Olen opiskellut suomen kieltä noin yhden vuoden.

**Sampao Tervaniemi.** Minä tulin Thaimaasta Suomeen 18. maaliskuuta 2008. Olen opiskellut suomen kieltä noin puolitoista vuotta.

### THAIMAA

**Nimi:** Thaimaa.  
**Pääkaupunki:** Bangkok.  
**Asukasluku:** 70 miljoonaa.  
**Uskonto:** buddhalaisuus 90%, islam 7%, kristinusko 3%.

### KANA-KOOKOS-KEITTO

#### Aineet:

1½ dl ohutta kookosmaitoa  
5 cm:n pala galanjuurta (murskaa ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi)  
4 sitruunaruohon vartta (vain 8 cm:n tyvipala), murskaa ja pilko 4-5 palaan.  
750 g luullisia broilerinpaloja pieninä suupaloina tai 500 g luuttomia rintafileitä.  
1½ dl paksua kookosmaitoa.  
4-5 kaffirlimetin lehteä revittyinä.  
4-6 punaista tai vihreää linnunsilmächiliä murskattuina.  
korianterinoksia.  
kalakastike-chilidippiä.

#### Ohjeita:

Pane kookosmaitoa, galangaa ja sitruunaruohoa kattilaan ja kiehauta liemi hitaasti koko ajan hämmentäen. Keitä lientä sen jälkeen hiljalleen ilman kantta 5 minuuttia.

Lisää joukkoon broilerinpalat ja hauduta ne kypsiksi miedolla lämmöllä ilman kantta.

Mittaa kattilaan paksua kookosmaitoa, mausta limetinlehdillä ja chilillä ja kuumenna kiehumispisteeseen koko ajan sekoittaen.

Annostelee keitto kulhoihin ja koristelee korianterin lehdillä. Kata pöytään kalakastike-chilidippi pieniin kulhoihin, joista jokainen voi lisätä dippiä keittoonsa makunsa mukaan.

Annoksia: 4

Esivalmistelut: 10 minuuttia.

Kypsennysaika: 20 minuuttia.

