

Dia Internacional de la Llengüa Materna

Diversitat de **llengües**, cultures i tradicions

Els alumnes del nivell Inicial de l'Oficina de català de Ripollet han volgut commemorar el Dia Internacional de la Llengüa Materna compartint aquest treball sobre els plats típics dels seus països d'origen amb tota la gent de la ciutat.

A Colòmbia...

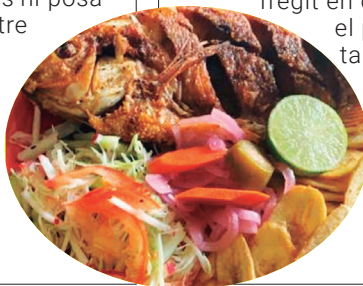


La **Tatiana i l'Edinson**, que són de Colòmbia, ens volen parlar de les **Arepas de pollastre**. És un menjar molt popular i deliciós.

A dintre les arepas s'hi posa petxuga de pollastre filetejat i barrejat amb maionesa, talls d'alvocat, ceba, oli, all, sal i pebre. La pasta de les arepas es fa amb farina de blat de moro i aigua. Tasteu-les!

A Hondures...

La **Suany** explica un plat molt típic d'Honduras. La **Mojarra** fregida amb trossos de plàtan. Agafem aquest peix i li fem uns talls ben fondos i el fregim ben fregit en oli i all. Tallem el plàtan verd i també el fregim. Ho acompanyem d'unes rodanxes de llima i una amanida. És un plat cruixent.



Al Perú...

La **Susan** i en **Karl William** ens expliquen la **MAZAMORRA MORADA**. És un postre dolç típic del Perú. Es fa amb blat de moro morat, aigua, canyella, claus d'olor, la pell d'una pinya, codony, pomes, sucre, trossos de pinya, guindo, farina de moniato i llimona. Mmmmm!!!



Al Brasil...



El **Renato** ens explica la **Feijoada**. És el plat per excel·lència del Brasil.

La base és el fesol negre. Es cuina amb xoriço, llom i costella de porc, cansalada, all, ceba, pebrot verd i vermell, tomàquet i llorer.

Al Marroc...

L'**Achraf** ens presenta el **Baghrir marroquí**. És el crespell dels mil forats. Porta farina, sèmola, dos tipus de llevat, poca sal i poc sucre i aigua tèbia. Normalment es menja per esmorzar.





Al Senegal ...

En **Hamady** ens explica el **Mandó**. És un plat típic del Senegal. La base és arròs i molta ceba. També porta llimona, ocre, pastanagues, patata i sal. El compartim?

A l'Índia...



El **Jaspinder** ens vol parlar de l'arròs **Basmati**. Un arròs aromàtic de gra llarg cultivat a l'Índia, caracteritzat per grans que es tornen esponjosos i no s'enganxen quan es cuinen. En aquesta recepta hi ha afegit mongetes Mung, oli de sèsam, fulles de llo-rer, comí, fonoll gegant en pols i coriandre.

A l'Índia...



En **Deepak**, que entén molt de cuina, ens parla de l'**Aloo Paratha**

Nosaltres preparem aquest plat del nord de l'Índia per esmorzar. Fem servir farina de blat integral (atta) i patata bullida. Barregem patata, chili verd, coriandre, una mica de ceba i una mica d'espècies, i ho posem a la masa. Fem una bola amb tots els ingredients, ho estirem com una pizza i ho posem a la paella, cuinant-la pels dos costats. Podem posar ghee (similar a la mantega) per sobre. És molt molt molt deliciós!

A la Xina...

Com que Xina es molt gran, la **Chunyan** ens presenta el típic plat d'on és.

Es diu Huoguo "**HOT POT**", traduït en català vol dir "olla calenta". És una mena de sopa que podeu triar de gust picant o no picant. A la meua zona es menja molt picant. Està feta de verdures i diferents herbes.

La família i els amics ens reunim al voltant d'aquesta olla i hi coem tota mena d'aliments:

verdura,
carn,
marisc,
peix,
etc.

És molt sa ja que es bull tot.



Al Marroc...



L'**Ahmed** ens parla del **Tajín**. És el nom d'un recipient de fang per cuinar al vapor i que dona nom a la recepta d'aquest plat típic marroquí. Es pot fer amb diferents tipus de carn. Porta moltes verdures, patates, tomàquet, julivert, espècies i caldo. És boníssim!

A Pakistan...

En **Shoaib** ens dona a conèixer el **Mutton Biryani**. És el plat nacional del Pakistan. Com podeu veure a la foto, és un plat molt acolorit i aromàtic. La base és la carn de be i l'arròs basmati. També es pot fer amb pollastre o vedella. És un menjar molt elaborat que porta moltes espècies: cardamom, clau, canyella, coriandre, cúrcuma...i també iogurt. Bon profit!



Participants

Els alumnes de català han compartit receptes per videoconferència

