

●材料(4人分)

- ・人参 8本(800g)
- ・砂糖 1カップ
- ・牛乳 500cc~600cc
- ・無塩バター 100g
- ・カシューナッツ 8~10個
- ・アーモンド 8~10個



●作り方(調理時間:80分)

- ①人参の皮をむき、すりおろす。
 - ②鍋を温め、バターを入れる。(弱火)
すりおろした人参を入れ、かき混ぜる。
 - ③牛乳と砂糖を数回に分けて入れる。
水分が無くなるまで1時間ぐらい(1時間以上でもよい)、弱火で焦げないようにかき混ぜる。
人参がまとまってきて、甘い匂いがしてきたらでき上がり。
 - ④皿に盛り付け、カシューナッツとアーモンドを飾る。
- 【注意点】鍋のふたをしない、火加減は弱火、時間をかけてゆっくり作ってください。
砂糖の量は、お好みで調節してください。



世界
たべもの
探検

インド

を探検しよう

ガネカル・テジャスウィニ・ゴパール さん

ナマステー!
(こんにちは)



<インド・ブネ出身>

私はインド・ブネ出身のガネカル・テジャスウィニ・ゴパールです。インドで日本語を勉強していましたが、更に深く勉強したいと考え、留学しました。

今回は、インドの人が大好きな甘いデザート「ガジャール ハルワ」を紹介します。ヒンディー語(公用語)で「ガジャール」は人参、「ハルワ」は混ぜるという意味です。このデザートは、お祭りやお祝い事、またはお誕生日に食べます。

インドの朝は「チャイ」で始まる

インドでは、朝起きた時、家族みんなであたたかいチャイを飲みます。「チャイ」とは甘いミルクティーです。わが家のチャイは生姜を入れて作ります。夕食は家族揃ってから食べるので8時過ぎになりますが、夕方にもチャイを飲みます。チャイは甘いので、食事の前に飲むことが多いです。

箸と手

インドの人は食事の時、箸やフォークを使いません。自分の右手を使って食べます。母は、「5本の指で食べないと食べものの良さがわからない。」と話しています。食べる時、目や舌で味わうだけでなく、指先でも味わって食べています。私は手を使って食べると、食事をしたという満足感があります。日本人は大皿からおかずをとる時、自分が使っている箸を逆にして、箸頭でとる時があります。この様子を見て、私はびっくりしました。こんな時は自分の手で取った方がいいと思います。右手はきれいな手ですから。(インドでは、左手は「不浄の手」とされ、食事の時は使いません。)

ナンの食べ方

日本では、両手を使ってナンを食べています。私たちには考えられないことです。私たちは右手の薬指と小指でナンを押さえ、残り3本の指でちぎって食べます。日本人は指が汚れないようにきれいに食べていますが、私たちは指に付いたルーも気にしないで口に入れます。

挑戦してみよう!

インドでは生の魚を食べることはありません。インドの人は絶対に食べられないものだと思っています。私は日本に来て、初めて寿司を食べましたが、とても美味しかったです。豚肉も日本に来てから食べられるようになりました。外国に行ったら、その国の食べものを味見すべきだと思っています。

「世界たべもの探検」の感想をお寄せください!

質問やご意見もお待ちしております!

広告

More For You
もっと、街・暮らし・笑顔のために



武蔵野銀行

埼玉弁護士会所属

弁護士法人グリーンリーフ法律事務所

広告

離婚(男女間トラブル含む)・相続・交通事故・労使関係の相談は初回30分無料。債務整理のご相談は、2回目以降も無料です。

☆女性弁護士2名、総勢9名の弁護士が所属しています。☆土曜・日曜・ナイター相談も行っています。

☆開設以来20年以上、埼玉県民の皆様の法律相談、ご依頼を主に承っています。

在住外国人の方もぜひご相談ください(英語、韓国語に対応。通訳が必要な方は、ご予約のとき、お申し出ください。ただし、法律扶助に該当しない方は、別途通訳料がかかります)。

*大宮駅東口から徒歩3分 東口(北) 出てすぐ左折して直進。

〒330-0802 さいたま市大宮区宮町1-38-1 KDX 大宮ビル(旧 野村不動産大宮共同ビル)6階

ご予約専用電話 0120-25-4631 ホームページ www.g-leaf.jp/



まずご予約ください 電話の場合は日本語、ホームページからのメールの場合は、日本語、英語または韓国語でお願い致します。

広告を掲載しませんか?

本誌に広告掲載を希望される方は協会までご連絡ください。
次号は平成28年1月発行予定。協会ホームページのバナー広告も募集中!