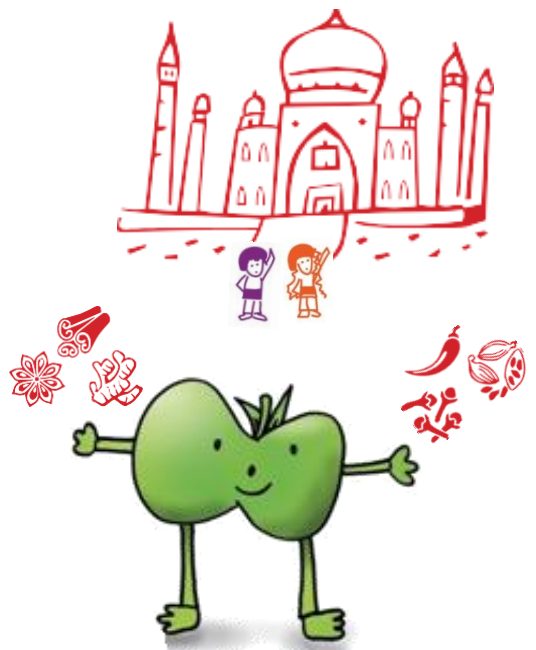


# TAULA DE LA DESCOBERTA DE LS COLORLS DE L'ÍNDIA

29 Gener 2019



Si hi ha alguna cosa en el que tothom coincideix en viatjar a l'Índia és l'olor de les espècies i encens que impregna l'ambient. Les espècies de l'Índia són un ingredient imprescindible en la cuina d'aquell país.

Existeixen centenars d'espècies diferents, cadascuna amb el seu propi aroma, sabor i color.

Durant molt de temps les espècies eren símbol de poder i molta gent anava de tot arreu del món a l'Índia per aconseguir-les.



## MENÚ

**Pakoras de Verdures**  
**Pollastre Tikka Masala**  
**amb arròs basmati**  
**Lassi de mango**



Alimentant i mantenint il·lusions

# LA HISTÒRIA I CURIOSITATS DEL CURRI



El curri neix al sud de l'Índia com una barreja de diverses espècies. L'ètnia tàmil tenia una cuina tradicional molt especiada que comptava amb un sabor molt característic.

Entre les espècies que utilitzaven es trobava la que obtenien de l'arbre del curri.

Els anglesos que van provar aquests plats van decidir comercialitzar aquell gust tan peculiar, però les fulles de l'arbre del curri perdien massa ràpid l'aroma i el sabor.

Finalment van decidir vendre la barreja de totes aquelles espècies i la van denominar curri.

Mitjançant la Companyia de les Índies aquesta combinació d'espècies (originalment era una pasta i no en pols com és ara), es va expandir ràpidament als diferents països.

El curri en pols pot contenir espècies com la canyella, la cúrcuma, el gingebre, la nou moscada, el pebre, el cardamom, el comí o la cúrcuma, entre d'altres. Aquesta última, és un dels ingredients més importants i és el que li dona el color groc que caracteritza la majoria de curris.



El curri en pasta, que en alguns països orientals segueix sent el format més utilitzat, pot portar a més d'aquestes espècies bàsiques, altres herbes aromàtiques com l'alfàbrega, alguns cítrics, llet de coco o salsa de peix.

La recepta del curri varia molt segons cada regió i el seu color depèn dels ingredients de la barreja.

La barreja de curri més popular a l'Índia és la garam massala (ingredient del Pollastre Tikka Massala).