

JA HEM ARRIBAT A L'ÍNDIA



A l'Índia hem conegut una cultura sorprenent: les vaques sagrades per les vies, els festivals tradicionals com el “Holi” o el “Kumbh Mela”, la vida als voltants del riu Ganges, els menjars plens d'espècies exòtiques, els colors dels saris que envaeixen els carrers...





SHOT ON REDMI 9
AI QUAD CAMERA

Ens ha captivat el **TAJ MAHAL** i l'hem dibuixat, pintat amb aquarel·les i fins i tot amb cúrcuma.



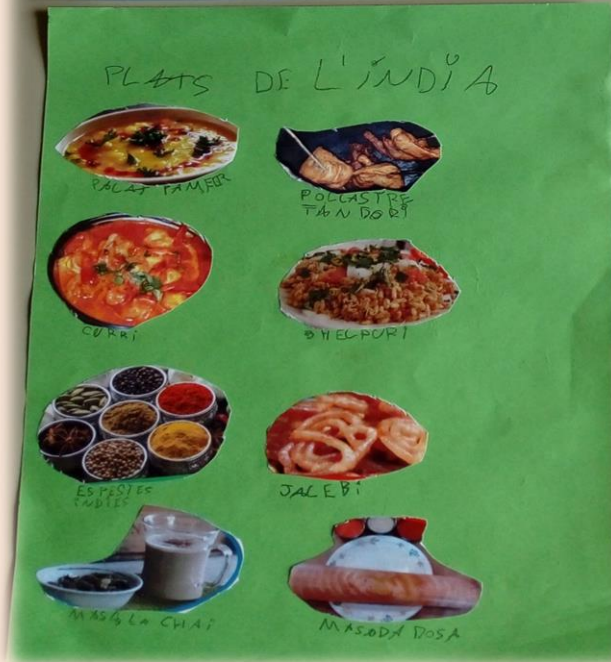
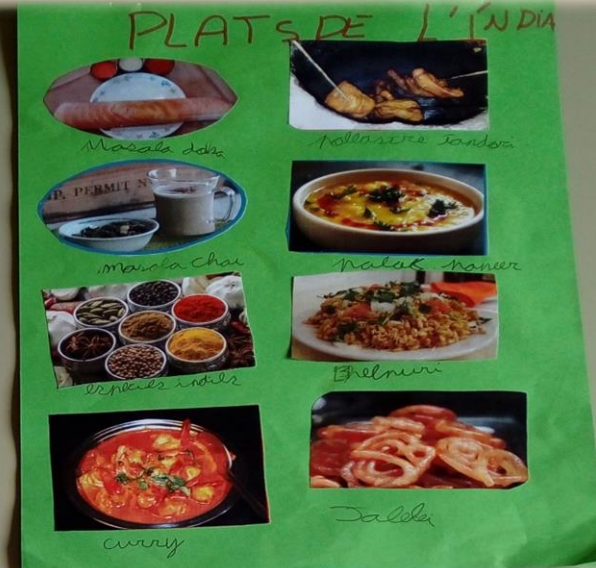
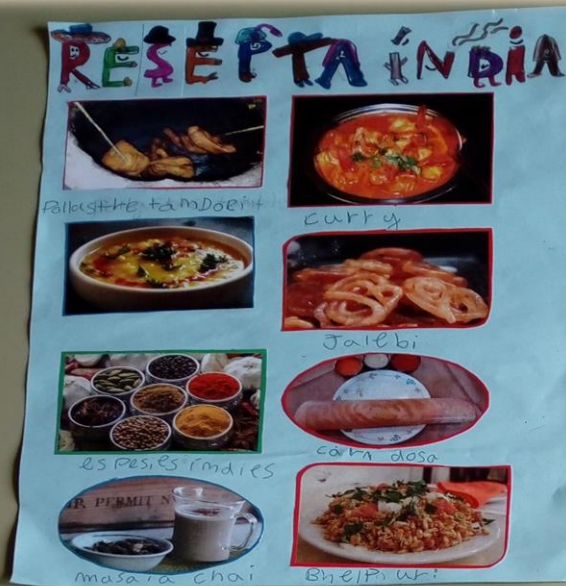


El comí, el curry, el gingebre, la cúrcuma, el pebre, el cardamom... mmmmmmmmm !!!

Tota l'escola olorava com als carrers de l'Índia.



Amb aquestes espècies s'elaboren menjars molt diferents dels nostres com el jalebi o la samosa. Aquí teniu una petita mostra per si voleu fer-los a casa vostra.



SAMOSA



INGREDIENTS

- aigua
- cullerada de farina
- ceba
- sal
- masaflo
- oli

Elaboració:

Posar l'oli a freir amb la ceba i fer una mica de sal i deixar 5 minuts després afegim les verdures i esperem a que s'acabin les verdures i amb l'oli donem la forma fregint la

Jalebi

Ingredients:

- 1 tassa de farina
- 2 cullerades de farina de Bengala
- 2/4 de tassa de topunatutal
- 1/2 tassa de sucre de net
- 1/2 cullereta de bicarbonat
- 1/2 cullereta de cücuma molida
- Polsim de sal
- 1/2 tassa d'aigua

Comencem a col·locar la farina i la col·locuem en un bol i hi afegim el sucre i el bicarbonat i ho barrejem tot junt. La massa ens ha de quedar líquida i una vegada aconseguim la consistència el bol amb l'aigua i el sucre.



SAMOSA

INGREDIENTS:

- aigua
- 1 cullerada de farina
- ceba
- sal
- cücuma
- oli
- Masa 8/10

ELABORACIÓ:

Posar l'oli a freir amb la ceba i fer una mica de sal i deixar 5 minuts després afegim el quiri i el cücuma. Esperem un minut i afegim les verdures. Tallem la massa en tires, batem la massa amb aigua i afegim una tassa de la pasta a la punta. Li donem forma de triangle i li donem forma de triàngul i li donem la forma i ho fregim a l'oli.



Samosa

Ingredients

- aigua
- cullerada de farina
- sal
- oli
- cücuma i curi
- ceba
- masa filo

Elaboració

Posar l'oli a freir amb la ceba. Posar una mica de sal i deixar 5 minuts. Afegim la cücuma i el curi i afegim les verdures.

La massa la tallem en tires. Fem una lleugeresa de farina amb aigua. Afegim una tassa de la massa i la verdures a la punta i li donem forma de triàngul i li donem la forma i ho fregim.