

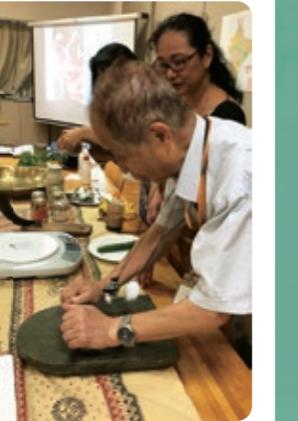


どんな使い方をする キッチン用具でしょうか？

〔スパイスをパウダー状にしました。〕

フライパンでローストしたクミンを石板の上に置き、石の棒ですり潰しました。

●ローストクミンの分量はその日の体調に合わせて加減します。



〔野菜を切りました。〕

材料を直接刃に当てて切りました。

●水を確保しにくい地域では、まな板を清潔に管理することが難しいです。この道具なら、刃を火に当てることで消毒ができます。



サリーはとってもUDな服

知ってる？

スカーフを
かぶる
スタイル

ズボン
スタイル



- インドの服「サリー」は、幅90cm、長さ5mの布です。それを畳みながら体にかけていきます。前側にあるヒダで、体にあうように調整します。
- つまり、赤ちゃんから大人まで同じ布が使える、究極のフリーサイズなのです。
- ズボンやスカーフスタイルのほか、赤ちゃんを抱っこできるようにしたりなど、デザインを変えることができます。

多民族国家インドの台所から考える。



〔インドの概要〕

面積 日本の約9倍。約3,287,000km²。



人口 日本、アメリカ、ヨーロッパをあわせても及ばない13億人。

言語 紙幣には、17種類の言語が書かれている。

〔インドの多様な風土〕

- 北は寒い気候のヒマラヤ、南は米が三期作できる亜熱帯、西は砂漠地帯など気候が全く違い、それぞれに収穫できるものも違います。
- 多様な宗教があり、食べてはいけないものが違います。ベジタリアンも多く、食べられる食材が異なります。



〔インドの食文化に欠かせないスパイス〕

- スパイスを使った料理は、薬膳料理です。健康のケアをするため、その日の気候やその人の体調にあったスパイスを使いわれます。各家庭で使うスパイスの種類や量は様々です。
- 家庭のみならず、屋台でも、お客様が自分の体調にあわせてスパイスを選ぶことができます。
- 例えば、ローストしたクミンは、胃腸の働きを整える作用があります。生サラダやサイダーなど、加熱しないものに混ぜることで効果が出ます。
- スパイスは5~6種類を使うことが多いです。

