

Nepal - Kathmandu

Mød Newarerne
Nepalesisk hverdag - opgaver

Nepalesisk hverdag - opgaver

Indholdsfortegnelse

Indholdsfortegnelse.....	2
En tur på markedet.....	3
På indkøb med Ulrik.....	5
Dal Bhat.....	7
Opskrift – Dal Bhat.....	8

En tur på markedet

Det er en dejlig morgen i Kathmandu. Byen er vågnet og begyndt at larme. Jeg har en travl dag foran mig, men først skal jeg lige have en kop कफी (Kaphī): . Det er sådan jeg starter hver morgen.

Da jeg åbner køleskabet, ser jeg at jeg er løbet helt tør for दूध (Dūdha): .

Jeg må tage på markedet. Jeg kan godt nå det.

Jeg lader min बाइक (Bā'ika): stå, markedet er lige om hjørnet.

På markedet sidder en dame med varer. नमस्ते (Namastē): , siger jeg til

hende og hun smiler. "Har du noget दूध (Dūdha): ?" Hun ryster på

hovedet, "छैन (Chaina): ," siger hun. "Jeg har kun तरकारी (Tarakāri): ."

Hun peger over mod et सुपरमार्केट (Suparamārkēta): . Jeg må prøve der.

Her i butikken er der masser af farver og tilbud. Jeg finder min दूध (Dūdha): .

"कति हो (Kati hō): ?" spørger jeg kassedamen.

"१०० (Ek saya): , siger hun og jeg betaler.

Da jeg når hjem igen, er min कफी (Kaphī): blevet kold.

तरकारी	Tarakārī	grøntsager
हो	Hō	ja
कोला	Kōlā	cola
१००	Ek saya	100
कफी	Kaphī	kaffe
सलाद	Salāda	salat
चिप्स	Cipsa	chips
केरा	Kērā	banan
दूध	Dūdha	mælk
बाइक	Bā'ika	cykel
रातो	Rātō	rød
नमस्ते	Namastē	hej
सुपरमार्केट	Suparamārkēṭa	supermarked
मूर्ति	Mūrti	statue
मन्दिर	Mandira	tempel
छैन	Chaina	nej
धन्यवाद	Dhan'yavāda	tak
चामल	Cāmala	ris
कति हो	Kati hō	hvor meget?
पानी	Pānī	vand
अण्डा	Aṇḍā	æg

På indkøb med Ulrik

Ulrik købte en liter mælk i supermarkedet. Den kostede 100 NR (Napali Rupees). Det svarer til ca. 5 danske kroner.

- Senere skal Ulrik købe ind igen. Her er hans indkøbsliste, kan du oversætte den?

अण्डा

चामल

केरा

सलाद

कोला

- Kan du regne ud hvor meget denne indkøbsliste løber op i (både DKK og NR).

12 æg 200,- NR (10)

1 kg ris 110,- NR (5,5)

½ kg bananer 80,- NR (4)

Salat 50,- NR (2,5)

3 Cola'er 150,- NR (7,5)

I alt: 590,- NR (29,5)

- Tallene på nepali ser også anderledes ud. Kan du skrive din alder på nepali?
- Spørg sidemakkeren om deres alder og læg det til din egen. Hvordan ser det tal ud?
- Hvilket tal er skrevet her? ५९०
- Hvordan siger man 10,20,30?

0	०	<i>śūnya</i>
1	१	<i>ek</i>
2	२	<i>duī</i>
3	३	<i>tīn</i>
4	४	<i>cār</i>
5	५	<i>pāñc</i>
6	६	<i>cha</i>
7	७	<i>sāt</i>
8	८	<i>āṭh</i>
9	९	<i>nau</i>
10	१०	<i>daś</i>
11	११	<i>eghāra</i>
12	१२	<i>bāhra</i>
13	१३	<i>tehra</i>
14	१४	<i>chaudha</i>
15	१५	<i>pandhra</i>
16	१६	<i>sohra</i>
17	१७	<i>satra</i>
18	१८	<i>atthahra</i>
19	१९	<i>unnais</i>
20	२०	<i>bīs</i>
21	२१	<i>ekkāis</i>
22	२२	<i>bāis</i>
30	३०	<i>tīs</i>
40	४०	<i>cālīs</i>
100	१००	<i>ek saya</i>
1 000	१०००	<i>ek hajār</i>
10 000	१००००	<i>daś hajār</i>

Dal Bhat

Da Ulrik kommer hjem, bliver han inviteret til middag hos sine naboer. De skal have Dal Bhat, så Ulrik takker ja. Det er hverdagsmad i Nepal, men det er også Ulriks yndlingsret. Han spørger naboen om opskriften på deres Dal Bhat. Måske kan I også lave den, det er ikke så svært som det ser ud. Udover en masse krydderier skal man bruge følgende ingredienser:

चामल	ris
रोटी	brød
लसुन	hvidløg
प्याज	løg
दाल	linser
रंग	maling
टमाटर	tomat
मुन्तला	appelsin
कपाल	hår
खुर्सानी	chili
अदुवा	ingefær
तोरी	sennep
पसिना	sved
ब्रोकाउली	broccoli
तेल	olie
आलु	kartofler
झण्डा	flag
बसन्त प्याज	forårsløg
हाती	elefant
पास्ता	pasta
पालक	spinat
दुङ्गा	sten
फूलगोभी	blomkål

- Gå sammen to og to og find ud af hvad det er for ting.

Hvis I har lyst, kan I jo selv lave Dal Bhat. Ulrik har skaffet opskriften til jer her:

Opskrift – Dal Bhat

3-4 personer - Det skal du bruge:

- 2 dl ris + vand
- Og:

Dal (Linsesuppe):

- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 2 spsk. olivenolie
- 100 g røde linser
- 1 dåse tomat
- 2 dl. vand
- 1 tsk. gurkemeje (frisk eller tørret)
- Salt, peber

Grøntsagskarry

- 2 fed hvidløg
- 1/4 frisk chili
- 4 tsk. karry
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. koriander
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. gurkemeje (frisk eller tørret)
- 1 tsk. ingefær
- 2 spsk. olivenolie
- 2 løg
- 400 g kartofler
- 2-4 forårsløg
- 100 g optøet spinat
- 400 g blomkål
- 6 dl vand

Sådan laver du den bedste Dal Bhat:

Kog ris efter anvisningen på pakken. Hvis du bruger fuldkornsrís kan de med fordel sættes over først. Ved hvide ris skal du lave Dal først.

Dal:

Snit løg og hvidløg fint og sauter det kort uden, at det tager farve. Kom de resterende ingredienser i og lad det simre ca. 30 minutter til det er en tyk sovs. Tilsæt en smule mere vand undervejs, hvis det er nødvendigt. Smag til med salt, peber og evt. lidt sukker.

Grøntsagskarry:

Snit grøntsagerne i mundrette stykker. Kom olie i en gryde og varm op. Svits krydderierne, gurkemeje, ingefær, chili og hvidløg kort i den varme olie. Kom grøntsagerne (undtagen blomkål) ved og svits dem under omrøring i få minutter. Tilsæt vand og lad det simre i ca. 10 minutter til kartoflerne næsten er møre. Kom blomkål ved og kog yderligere 3-4 minutter. Smag grøntsagskarryen til med salt, peber, evt. sukker og krydderier.

Tip: Du kan skifte risene ud med et hjemmelavede fladbrød, hvis du foretrækker det.