

Ugenyt uge 14

Featureuge
om Asien



Nepal spiser

nationalretten: Dal bhat med takari og har fx set film fra Nepal og hørt om vandring op af de høje bjerge.



Det Tredje Øje
Opgaveark #09
Side 1/3

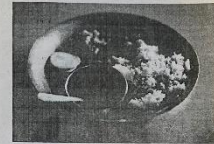
2015
BØRNE-
U-
LANDS
KALENDER

Nepalesiske mad-opskrifter

Det nepalesiske køkken er i høj grad påvirket af de to store nabolande Indien og Kina samt Tibet. Der er forskel på, hvad man spiser rundt om i Nepal, men tre retter går igen med variation overalt, hvor man kommer frem: Dal Bhat, roti og momo.

Dal bhat med takari

Hvis man kan tale om en nepalesisk nationalret, så er det dal bhat med takari, der vinder prisen. Dal er en tyk linsesuppe og bhat er ris. Takari er en grøntsagsblanding, som man nogle gange får som tilbehør, når det skal være ekstra godt. I de bjergrige egne, hvor det ikke er muligt at dyrke ris, bruger man byg, hirse eller majsmeel i stedet for ris. Retten kan serveres med en chutney til – og i Nepal spiser de den med fingrene!



TAKARI (GRØNTSAGER)

Ingredienser og fremgangsmåde (portion til 4-6 voksne)

300 gram finthakket løg
6 fed hvidløg i skiver
400 gram kartofler, skåret i store tern
400 gram blomkål, skåret i buketter
Rapsolie
4 dl vand
Karry (som pulver eller pasta – pas på, at det ikke bliver for stærkt for eleverne)
Salt
Sukker
Citronsaft
Evt. grøntsagsbouillon

1. Steg løg og hvidløg i en gryde med olie ved svag varme i ca. 10 minutter.
2. Tilsæt karry og kartofler og rør rundt.
3. Hæld vandet i og kog kartoflerne med løg/karry-blandingen i ca. 10 minutter under låg.
4. Blomkål kommes i til sidst og koges ved svag varme, indtil de er møre.
5. Herefter skal der smages til med salt, lidt sukker, grøntsagsbouillon og citronsaft.



Japan kæler for det
japanske kirsebærtræ...
vi håber det springer ud 😊



Kommer du forbi aulaen,
så kig ind og se det, hvordan
træet endte med at blive





Holdet med de Forenede

Arabiske Emirater har prøvet kræfter med at tælle til 3 på arabisk samt sige AssalamAlaikum (Pænt goddag)

De har lavet/tegnet klipper UAE flag guirlande

til et festmåltid, hvor de sad på gulvet og spiste med fingrene. De har designet drømme højhuse og lavet skitser, samtidig med at de har lyttet til arabisk musik /set mavedans og dejlige trommerytmer. Holdet har fået krydret te og dadler nydes i fællesskab med en lille mad. Dagene er sluttet af med freestyle trommer /rytmer og fri dans.

I Indien har der også læst og lært og arbejdet en hel masse, lavet mad og nydt "at være i Indien"



Kina-holdet har også lavet mad, som naturligvis er spist med pinde. De har lavet kinesiske lygter, forsøgt at skrive og læse kinesiske skrifttegn og lært en masse om landet.



Indonesien har også haft en spændende uge bl.a. med læring om og forsøg med vulkaner. Lige som de øvrige lande, havde Indonesien også en dag i køkkenet, hvor de "smagte på deres land"



8. og 9.kl.har brugt ugen til faglig fordybelse og prøveforberedelser sammen med deres lærere.

Generalforsamling – nye bestyrelsesmedlemmer

Onsdag var der generalforsamling. Tak til jer, der mødte op. Det var vi glade for. Det blev en dejlig en af slagsen, hvor vi blandt andet fra skolens tilsynsførende fik hørt lidt om den gode undervisning der går for sig hver dag – og blev introduceret for muligheden for at skolen nu har fået mulighed for at købe skolens bygninger.

Heldigvis er der gode kræfter blandt forældrene der har lyst til at sidde i bestyrelsen. Den nye bestyrelse består nu af:



Nina, mor til Atlas og Flint)
Lasse (far til Saga og Saxo)
Berit(mor til Alba)
Mads (Far til Thilde og Frida)
Fiona (medarbejderrep.)
og de to nyvalgte bestyrelsesmedlemmer for en 3-årig periode:
Hans (far til Rana)
Sisse (mor til Liva og Bjørn).
Suppleanter valgt for en 1-årig periode er:
Rasmus (far til Anoke og Anakin)
Jo (mor til Goa).
Referat følger, og konstituering hører I også nærmere om.

I uge 15 er der helt almindelig skema, og i uge 16 er der påskeferie.

Vi ønsker jer alle en dejlig weekend

Venlig hilsen

Jasmin og Hanne

