XUAN AHN from Vietnam

ENGLISH :

Pho is a traditional dish – and one of the most typical - of Vietnam. Pho is a native of north and central Vietnam, and into the mid-1950’s, the south, after the defeat of the French in Indochina and Vietnam was divided into two parts. Vietnamese people migrated from north to south in 1954, which is where differences began. From this point, conflicting views on the origin of pho have appeared. Some of them argued that pho was derived from the method of treating French stew ( pot -au-feu , read as "hot pots"). The presence of the French in Vietnam probably reinforced this point, but the noodles’ spicy coriander from Asia, particularly in Vietnam, make it stand apart.

 INGREDIENTS:

1kg of beef and bone

Some bone marrow

400g beef

1 bag of beef meatballs

Onions

Fresh ginger

Cinnamon

Salt

Monosodium glutamate

Rice Noodles

Parsley

Basil

Lemon sauce

Green onion

Cilantro (coriander)

Compatible with chili sauce and sweet.

HOW TO COOK:

- Wash the meat and bones and when done, put in a large saucepan with 2 liters of hot water. Wait for the water to boil, add salt, onions and ginger (do not peel either).

-Cook until fragrant, then put the broth in a saucepan.

-1 hour or maybe more later, take the meat out of the broth

-Cook rice noodles, wash vegetables and bean sprout, chop meat into slices,chop onions and chop lemon

-When we eat,  stir the soup, boil the broth, put the meatballs, beef and the rice noodles in the diferent pot

-Put the rice noodles in the bowl, consists of cooked meat, cooked onion and broth (the broth should be very hot, like boiling,otherwise meat will not be cooked)

-Somebody wouldn’n like eat the overcooked meats,so dip the meat in a short time and then taken out

- Add some sliced ​​green onions, add some vegetables

 FRENCH :

Le Pho est un plat traditionnel du Vietnam, il peut être considéré comme l'un des plats les plus typiques de la nourriture Vietnamienne. Pour obtenir un pho délicieux , il faut de l'expérience et du savoir-faire professionnel dans la cuisine traditionnelle.

HISTOIRE :

Le Pho est originaire du Nord du Vietnam, mais au milieu des années cinquante, après la défaite des Français en Indochine, le Vietnam a été divisé en deux parties. Le Vietnam a migré du nord au sud en 1954 pour apporter le pho qui est une soupe de nouilles avec du bœuf, de l'oignon et des herbes . Il y a des avis différents sur l'origine du pho . Quelques-uns pensent que le pho vient du ragoût ou du pot-au-feu français (on peut lire comme "po bols»). La présence du français au Vietnam renforce probablement ce point, mais les nouilles et la coriandre sont originaire d'Asie, et en particulier du Vietnam.

INGREDIENTS :

1kg de boeuf et de moelle pour faire la soupe.
- De la moelle osseuse
- 400g de boeuf cru
- 1 sac de boulettes de bœuf

- Nouilles de riz
- des oignons, du gingembre frais et de la coriandre
- de la cannelle, et de l'anis

- Du persil, du basilic, un morceau de citron
- Sel, glutamate monosodique
- une sauce de piment doux.

COMMENT FAIRE CUIRE ?

- Laver la viande et les os, mettre dans une grande casserole 2 litres d'eau chaude (= le bouillon)
- Portez l'eau à ébullition, ajoutez le sel.
- Les oignons et le gingembre (ne pas peler les deux) cuisent dans le bouillon et le parfume puis mettre le bouillon dans une casserole.
- 1 heure après, sortir la viande du bouillon.

En attendant
- Cuire les nouilles, laver les légumes et les pousses de soja, couper la viande finement , émincer les oignons et couper le citron .
- Pendant le repas, remuez la soupe, faire bouillir le bouillon, les boulettes de boeuf et les nouilles dans une casserole différente.
- Mettre les nouilles dans un bol, couvrir la viande cuite, les oignons cuits et le bouillon ( le bouillon doit être très chaud, presque brûlant sinon la viande ne sera pas assez cuite)
- Certaines personnes n'aiment pas trop manger la viande du pho trop cuite, alors trempez brièvement les nouilles cuites, puis laissez-le bol
- Rajouter quelques oignons verts coupés en lamelles, rajouter quelques tiges.

MOTHER TONGUE

Phở là một món ăn truyền thống của Việt Nam , nó có thể được coi là một trong những món ăn thực phẩm tiêu biểu nhất của Việt Nam. Đối với một pho ngon, nó có kinh nghiệm và chuyên môn trong ẩm thực truyền thống.

LỊCH SỬ :

Phở có nguồn gốc ở miền bắc Việt Nam , nhưng vào giữa năm năm mươi, sau khi sự thất bại của Pháp ở Đông Dương , Việt Nam được chia thành hai phần . Việt Nam đã di cư từ Bắc vào Nam năm 1954 để mang lại cho phở mà là một bát phở với thịt bò , hành tây và các loại thảo mộc . Có nhiều ý kiến ​​khác nhau về nguồn gốc của phở. Một số người nghĩ rằng phở giống  bò hầm -au- feu Pháp ( bạn có thể đọc là " bát po " ) . Sự hiện diện của Pháp tại Việt Nam có thể củng cố thêm quan điểm này , nhưng bánh phở  và rau mùi có nguồn gốc Châu Á , và đặc biệt là Việt Nam .

Thành phần:

1kg thịt bò và xương để làm súp .

- Tủy xương

- 400g thịt bò

- 1 túi thịt viên thịt bò

- Bánh phở

- Hành tây , gừng tươi và rau mùi

- Quế và hồi

- Mùi tây, húng quế, một miếng chanh

- Muối , bột ngọt

- Tương ớt và tương ngọt .

LÀM THẾ NÀO ĐỂ NẤU  ?

- Rửa thịt và xương trong một cái nồi lớn đặt 2 lít nước nóng ( nước dùng = )

- Đun nước sôi, thêm muối .

- Hành tây và gừng ( không bóc cả hai) nấu chín trong nước dùng và hương vị sau đó đặt nước dùng trong nồi.

- 1 giờ hoặc có thể hơn,  bỏ thịt ra từ nước dùng .

- Nấu bánh phở , rửa rau và giá đỗ, cắt thịt, cắt hành tây và cắt chanh  .

- Khi ăn , khuấy súp , đun sôi nước dùng, bỏ thịt viên, thịt bò và bánh phở  vào một cái nồi khác nhau.

- Đặt bánh phở vào một cái bát , bao gồm thịt nấu chín , hành tây nấu chín và nước dùng ( nước dùng nên thật ấm , gần như nóng nếu không thịt sẽ không được nấu chín)

- Một số người không thích ăn thịt nấu quá chín ,nên nhúng thịt vào một thời gian ngắn rồi lấy ra

- Thêm một số hành xanh thái lát, thêm một vài loại rau

SHANJIKA from Sri Lanka

English

Thai pongal is a harvest festival celebrated in South India at the end of the harvest season. It is one of the most important festivals celebrated by the Tamils in the Indian state of Tamil Nadu the Indian Union Territory of Pondicherry and Srilanka. On the day of Pongal, sweet rice known as 'Pongal' is cooked in an earthenware pot which is placed where the puja is to be performed. When the Pongal dish is ready, it is offered to the sun god on a new banana leaf along with other traditional delicacies, like vadas, payasam, etc. Some people go to their plots of land to spray some of the Pongal water on their fields.

**Ingredients**

1 cup Rice

1/4 cup Moong dal

1 tsp. jeera

1/2-1 tsp. peppercorns

1/2 tsp. pepper powdered fresh

A few cashew nuts broken

1/2 cup desiccated Coconut

A pinch of Turmeric powder

Ghee

Method

1. Fry the Moongdal a little till you get a light flavor.

2. Mix the dal with the rice, add 2 -3 cups of water (the rice should be very, very soft)

3. Add turmeric powder, coconut, a few peppercorns and a 1-2 tsp. of ghee to the rice and pressure cook till done.

4. When done, take a kadai add sufficient of Ghee to it, more the ghee better it tastes, add jeera, pepper corns and cashew nuts.

5. Add the cooked rice mixture, add pepper powder, salt and mix well with the ghee and jeera/cashew nuts.

French

Le Pongal est historiquement une fête séculière indépendante de l'hindouisme, ce qui pourrait indiquer une origine très ancienne. Principalement célébré en Inde du sud, particulièrement au Tamil Nadu, enAndra Pradesh et au Karnataka , il l'est aussi à Singapour et en Malaisie où il existe des communautés tamoules.La fête a lieu généralement le14 ou le 15 Janvier qui est le premier jour du mois. Le jour de la fete on mange «pongal»

ingrédients

»1 tasse de riz

»1/4 tasse Moong dal

»/ 2 - 1 c jeera

»1/2-1 cuillère à café de poivre

»1/2 cuillère à café de poivre en poudre fraîche

»Quelques noix de cajou brisées

»Une pincée de poudre de curcuma

»Ghee

1Faire frire le Moong Dal un peu jusqu'à ce que vous obtenez une saveur légère.

2. Mélanger le dal avec le riz, ajouter 2 à 3 tasses d'eau (le riz doit cuire très doux)

3. Ajouter la poudre de curcuma, noix de coco, quelques grains de poivre et une cuillère à café de ghee 1-2 pour le riz et laisser cuire jusqu'à ce que la pression fait.

4. Lorsque vous avez terminé, prenez une kadai ajouter suffisamment de Ghee à elle, plus le ghee mieux le goût, ajouter jeera, les grains de poivre et de noix de cajou.

5. Ajouter le mélange de riz cuit, ajouter la poudre de piment, le sel et bien mélanger avec les noix de beurre clarifié et jeera / noix de cajou.

MICHAEL from Nigeria

English

How to Cook Nigerian Jollof Rice
The Nigerian food recipe discussed here is the classic Nigerian Jollof Rice. This is the most popular Nigerian rice recipe. This is why you will always see it at parties. It is quite easy to prepare if you follow the easy steps.

Ingredients
2 cigar cups | 500g (1.1 lbs) long grain white rice
Tomato Stew 500 mls
Chicken (whole chicken, drumsticks or chicken breast)
Pepper and salt (to taste)
2 medium onions
Seasoning - 3 Maggi / Knorr cubes & Thyme (2 teaspoon)

Before you cook Jollof Rice
Prepare the tomato stew. It is advisable to prepare tomato stew before hand and keep in the freezer. This is so whenever will you want to cook any related jollof rice dish; it is just a matter of adding it to your cooking.
If you use a whole chicken then wash and cut it into pieces. Cook with the seasoning and 2 bulbs of onions (chopped). The cooking time depends on the kind of chicken. When done, grill it in an oven. You may also fry it. This is to give it a golden look, which makes it more presentable-especially if you have guests for dinner.
Parboil the rice using the method detailed in parboiling rice for cooking jollof rice. Wash the parboiled rice and put in a sieve to drain.

Cooking Directions
Pour the chicken stock and the tomato stew into a sizeable pot and leave to boil.
Add the drained parboiled rice, salt and pepper to taste. The water level should be the same level of the rice. This is to ensure that all the water dries up by the time the rice is cooked.
Cover the pot and leave to cook on low to medium heat. This way the rice does not burn before the water dries up.
The rice should be done by the time the water dries. Taste to confirm. If not, you will need to add more water and reduce the heat to prevent burning. Keep cooking till done.
Serve with fried plantain, Moi Moi , Nigerian salad or coleslaw.