



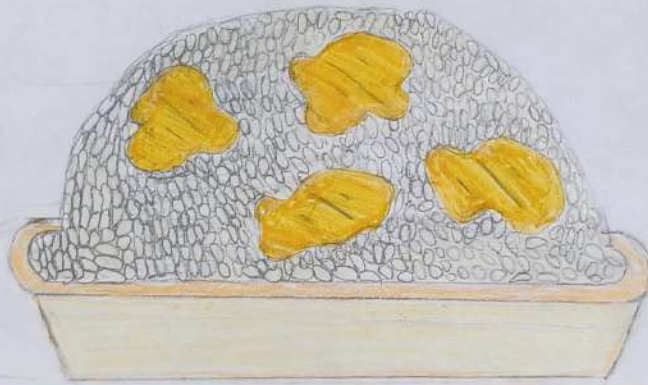
POLLO

AL

CURRY



POLLO AL CURRY

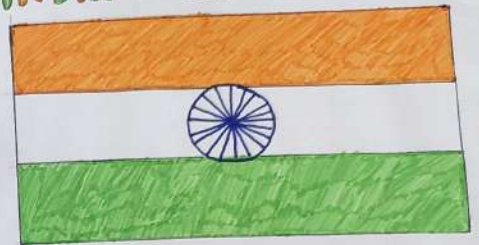


Italia → India



6565 Km

L'INDIA E LA SUA BANDIERA



Continente: Asia

Popolazione: 1,420 milioni

Lingua: Hindi e Inglese

Religione: Induismo, quella principale

L'India è una vasta nazione dell'Asia

meridionale il suo nome deriva dal fiume Indo e il settimo

paese più grande al mondo e il secondo più popolato

dopo la Cina. La sua bandiera è un tricolore con tre

bande orizzontali di uguale misura: arancione, bianco e

verde, con al centro la ruota della legge

Edoardo

Curiosità sul pollo al curry

Il pollo al curry è un piatto tradizionale dell'Asia meridionale, originale dell'India, che risulta risalire all'impero Moghul, ed è comune nel subcontinente indiano, nei Caraibi nella penisola arabica, nel sud-est asiatico, in Gran Bretagna, ed in Giappone.

Il curry, che non è una spezia ma una miscela di spezie, è arrivato in Occidente nel XV secolo quando i portoghesi giunsero in India alla ricerca di spezie. Tuttavia la popolarità del curry arrivò con gli inglesi, che esportarono i prodotti tipici delle terre conquistate.

Il nome curry deriva dalla parola "Kari" il nome della pianta con cui si prepara il Kari masala.

Edoardo

particolarmente apprezzato dagli inglesi.

Il curry ha proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e disinfettanti, che proteggono cuore, stomaco, fegato e intestino.

Il curry è una miscela di spezie e contiene: curcuma, coriandolo, peperoncino, cumino, fenocchio e pepe.

Il riso . Celeste

Il riso è uno dei cereali più noti al mondo ed è stato scoperto circa 10.000 anni fa e si ritiene che sia più antico del grano.

Il termine riso deriva forse dal latino post-classico. Viene coltivato in Asia orientale tra cui: Cina, Corea, Filippine, Giappone, India, Thailandia e Vietnam.



Il curry

Il curry è una miscela di varie spezie: curcuma, pepe nero, cumino, coriandolo, cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, finocchio greco e peperoncino. Il curry nasce in India come "Maraloi" e il termine curry gli fu dato dagli Inglesi del 18° secolo. Esistono tantissime varietà: gajar Marala, Tondra Marala e par lhal Marala.



Il pollo

Il pollo è la carne ricavata dalla macellazione del pollo. Il pollo per i Romani, era un cibo prelibato, il cui consumo non era destinato alla Plebe ma soltanto ai nobili. Il termine pollo deriva dal latino pullum, ovvero "animale giovane", pollastro. Infatti, il pollo è semplicemente una giovane gallina non matura che non produce uova e, solitamente, ha vita breve in quanto viene utilizzato per la sua carne.

Latte di cocco

È ricco di grassi naturali. Il cocco è originario delle zone tropicali dell'arcipelago Indonesiano. Si diffuse nell'antichità in tutta l'area del Pacifico. Per latte di cocco si intende comunemente un prodotto ottenuto dalla polpa interna (endosperma). Nonostante l'origine vegetale e l'assenza di colesterolo, il latte di cocco è molto nutriente, fornisce molte calorie.



POLLO AL CURRY SALE E CIPOLLA

CIPOLLA

La cipolla è originaria dell'Asia centrale e occidentale, ed è stata coltivata per ^{migliaia} ~~la forma~~ di anni in varie parti del mondo. Le sue origini esatte non sono completamente note, ma si ritiene che la cipolla sia stata coltivata per ^{la} ~~la~~ migliaia di anni fa prima volta in mesopotamia, nell'attuale Iraq, oltre 5.000 anni fa.

La coltivazione della cipolla si diffuse in Egitto e in altre parti del Medio Oriente. La sua coltivazione si diffuse poi in Grecia e in seguito dall'impero romano, dove era molto apprezzata sia come alimento che per le sue proprietà medicinali. I romani portarono la cipolla in molte parti dell'Europa durante le loro conquiste e il suo uso si diffuse ulteriormente.

Generalmente ha una forma sferica, e fatta a strati ha un colore grigio e giallo o rosso.

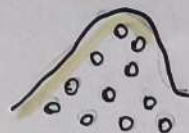
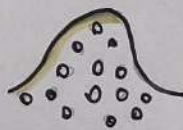
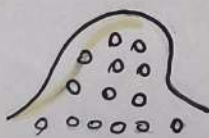
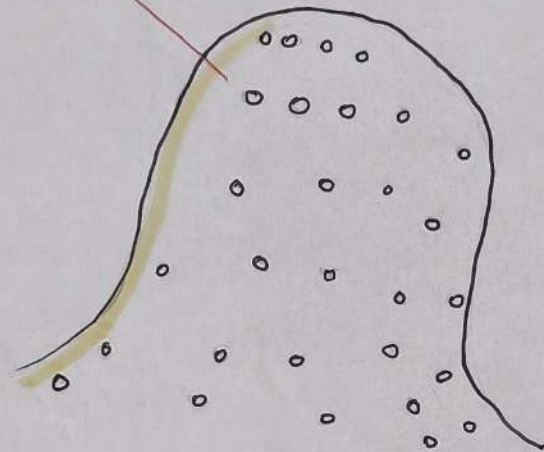


Esiste la cipolla rossa e bianca

SALE

La scoperta del sale risale all'era Neolitica (1.0000 A.C) quando le popolazioni che viveva, ma abbandonato la vita nomade per quella sedentaria sentirono il bisogno di conservare i cibi, carne e pesce in particolare, e scoprirono una vera pietra filosofale in questa semplice sostanza. La tecnica di estrazione del sale, adottata nelle saline trapanesi, si basa sull'evaporazione spontanea dell'acqua del mare. Fin dai tempi più remoti le campagne salifere sono state legate in maniera naturale al succedersi delle stagioni iniziando fra marzo-aprile per concludersi ottobre. Il semestre invernale rimane il pericolo di riparo naturale delle vasche che si preparano per la riproduzione della stagione successiva. La raccolta viene effettuata sia a mano sia in modalita' meccanizzata. Quest'ultima modalita' permette una raccolta effi-

ciente conservandolo allo stesso tempo tutte
le caratteristiche del sale marino.



VITTORIA