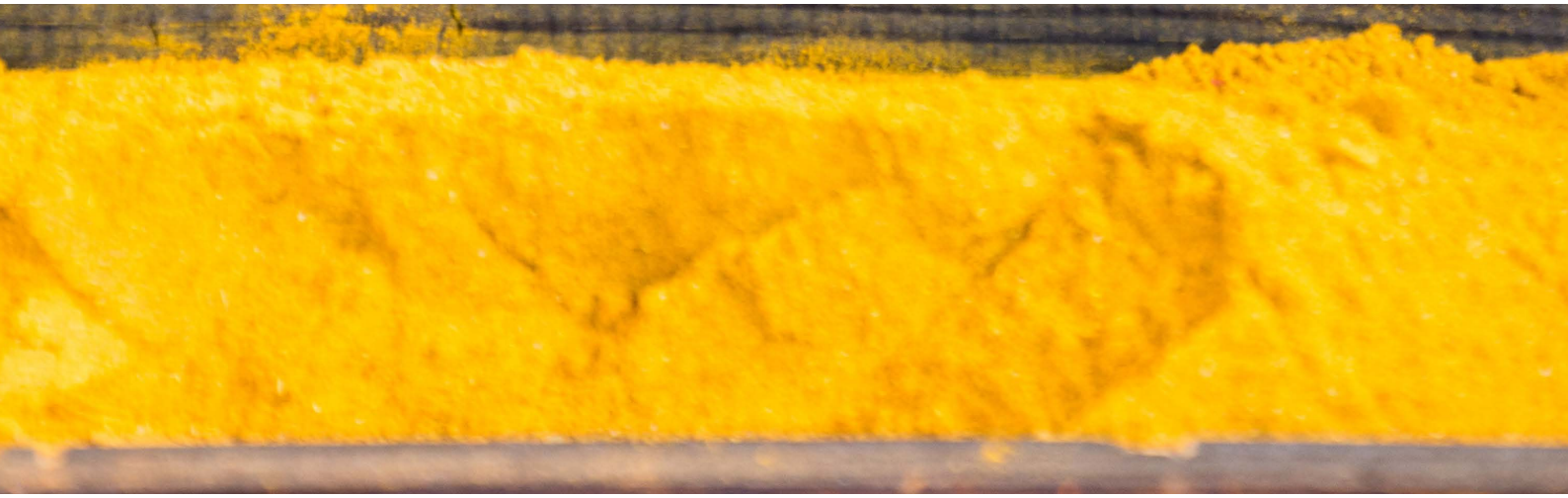
RIBÓ SCUOLA bologna

Alimento da scoprire: il **Curry**



COS'È?

La parola **CURRY** è un termine occidentalizzato dal popolo britannico di ritorno dall'**India**. Deriva infatti dalla lingua tamil, ***cari o kari***, che significa zuppa o salsa.
Il **curry o masala**, mistura di spezie come viene chiamato dagli indiani, **è un mix di spezie** ottenuto dal pestaggio con mortaio di diversi ingredienti: curcuma, cumino, pepe nero, cannella, coriandolo, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, fieno greco e peperoncino.
L'**ingrediente principale** del curry, quello che gli dà il **colore giallo** che conosciamo, è la **curcuma**, una pianta appartenete alla famiglia botanica delle **Zingiberaceae**. La spezia della curcuma si ottiene dalla polverizzazione della radice della pianta.

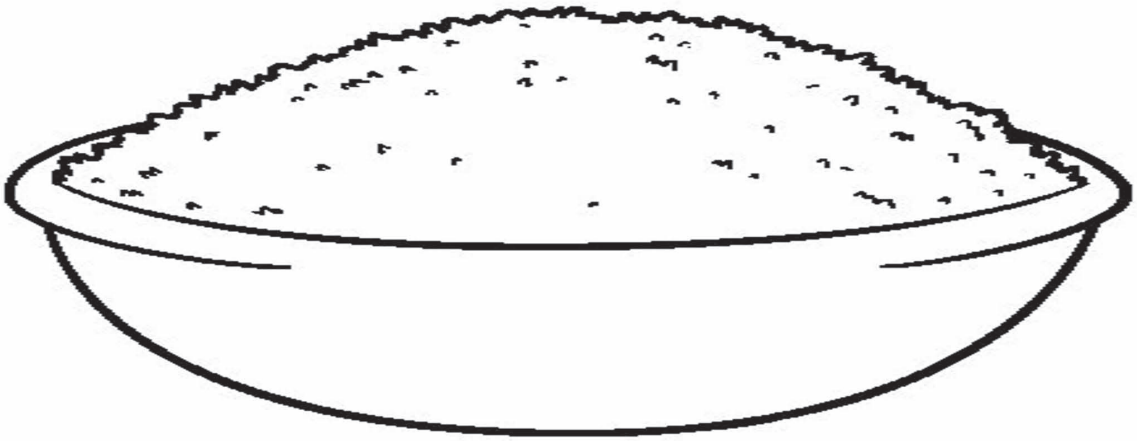
COME UTILIZZARE IL CURRY IN CUCINA

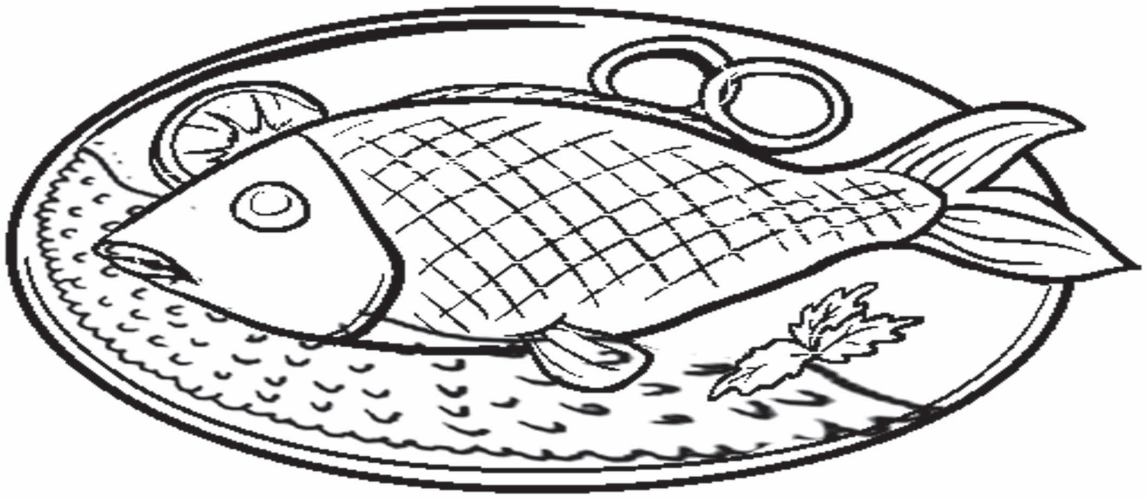
Sono tre fondamentalmente i modi per preparare dei piatti al curry: si prepara **carne, pesce o verdure in umido** e poi si unisce una salsa di curry in accompagnamento (di solito anche con **riso in bianco**), si fa un umido in cui il curry viene utilizzato da subito e cuoce insieme a tutti gli ingredienti oppure, terza ipotesi, si aggiunge all'ultimo momento.

RIBÓ SCUOLA bologna

COLORAMI!

Prendi i pastelli o i pennarelli e colora con fantasia i piatti a base di **CURRY**...





LO SAPEVI CHE...

✔ Oltre al **CURRY INDIANO** ne esistono molte altri tipi in tutto il mondo, come il curry **giapponese**, quello **cinese** e le varianti **tailandesi**, **vietnamite, africane, giamaicane** e **caraibiche**.