

Thailandsk mad kultur

Thai mad er hastigt blevet populært i Danmark, og de fleste tror fejlagtigt at maden er meget stærkt. Dette er ikke tilfælde. Thai mad er populært for den raffinerede blanding af smagsforskelle så som lemon græs, basilikum, koriander osv.

Thai folket er et meget sundt folkefærd, og det er de fordi de spiser en masse grøntsager og frugt, for eks. Græskar. Hvis du spiser traditionel thai mad bliver der ofte serveret et fad med friske grøntsager som tilbehør til ris og nudler.

Deres mad er tilberedt med meget lidt fedt og let kogt for at bevare den originale aroma, tekstur og nærende værdi. Ske og gaffel er det eneste bestik der er behov for, da maden er skåret i småbidder og tilberedt med i køkkenet.

En bred vifte af aroma så som sur, salt, krydret, stærkt og selv bitter kan opleves i Thai køkken. Disse smagsforskelle gør thai mad unik i verden af gastronomi. Måltider betragtes som samlende

begivenheder i thai kulturen, da det er her venskaber og forbindelser knyttes og vedligeholdes.

Gavmildheden og åbenheden af thai bekendtskaber kan ses i spisetraditionen. Traditionelt bliver alle retterne placeret på midten af

bordet, mens kogt ris bliver serveret for alle. Dette arrangement tillader hver person at vælge hvilke retter man ønsker at nyde, uden nødvendigvis at skulle smage fra alle retterne.

Dette måde at spise på er et typisk udtryk for den traditionelle

acceptering og kvaliteten at kunne dele af thai familien og venlige bekendtskaber viser den. Lige som at thai kultur er reflekteret i thai man bliver thai mad reflekteret i kulturen.

Køkkenet benytter sig af mange



krydderier, urter og årstidens grøntsager. Opskrifter går i arv fra generation til generation, hver ret er også karakteristisk ved den del af landet hvor den oprinder fra.

På grund af de store geografiske afstande har hver del af Thailand deres egen urter og krydderier og derfor i kraft af det tilbereder forskellige typer retter som er "typiske" for den specifikke egn.

Disse retter har derfor deres helt egne historie og kulturelle historier og er ofte meget forskellige fra hinanden. For eksempel, deres "Larb", som oprinder fra nordøst, tager sig ud og smager helt forskelligt fra "Pad Thai" fra central Thailand, selv om de begge er en bestanddel af Thai køkken.



Billedtekst, som beskriver billede eller grafik.



Kanelkage

Kage:

250 g smeltet margarine

750 g sukker

1 l mælk

8 tsk. kanel

4 tsk. natron

800 g mel

Glasur:

100 g margarine

500 g flormelis

4 tsk. Vanilje

9 spsk. Varm stærkt kaffe

2 spsk. cacao

Margarine og sukker røres grundigt sammen og mælken røres i. Bland melet med natron og kanel og sigt det i dejen og rør den grundigt. Hæld dejen i en bradepande foret med bagepapir eller spray med olie og bag ved 200° C i ca. 30 min.

Glasuren smeltes sammen i en gryde til sukkeret er smeltet og den er tynd.

Kagen afkøles og den varme glasur hældes over.

Anbefales af Steve Mathæussen



18-Nov-09 19:33

Nukannguaq Berthelsen



Hun kan godt lide at gå i skole her i Inuili.

Det kan være hun går videre med sin uddannelse som Diætist eller Økonoma.

Her i starten af december var Ernæringsassistenterne til eksamen og prøve. Alle bestod, og 2 blev færdige. Stort tillykke med det!

Hun hedder Nukannguaq Berthelsen, er 20 år, og kommer fra Maniitsoq.

Hun startede med uddannelsen den 15. august 2007 og bliver færdig med uddannelsen den 14. august 2010.

Nogen gange er det et stort stykke arbejde, men hun kan lide at arbejde i et køkken.

Hun er meget interesseret i, at lave mad til f.eks. diabetiker, mælkeallergier, og vegetar/veganer.

Ernæringsassistent

herfra Inuili om hun er interesseret i det, siden der fik hun lyst til at uddanne sig som Hotel & turisme-assistent.

Hun kan godt lide at være her, for det var hende selv der gerne ville være her i Inuili.

Hun vil stadigvæk prøve noget nyt, men hun tænker på hvad fremtiden ville bringe. Men hun ville også gå videre med en anden uddannelse.

indtil hun finder den rigtige praktikplads bliver hun her i Inuili.

Hun kan godt lide at arbejde her, selvom hun ikke skal være noget inden for køkken.

Hun har ikke tænkt på at uddanne sig som Hotel & turismeassistent, men så blev hun spurgt



Hun hedder Naduk Qujaukitsog, 19 år, og kommer oprindeligt fra Qaanaaq.

Hun tager Hotel & turisme-assistent uddannelsen.

Hun startede den 4. august 2009 i Inuili som SP- elev. SP betyder skole praktikant.

Hun ved ikke hvor lang tid hun skal være her, men

SP-elever i Inuili

Han havde altid drømt om at komme til Grønland, og det var spændende at prøve noget helt nyt.

Indtil nu kan han godt lide at være her i Narsaq, uanset han er langt væk fra sit hjemland og deres familie.

Han får kursus i at være kokke-lærer, for tiden.

Han synes at det er et stort stykke arbejde her i Inuilis kantine.

Det er nyt for ham og hans familie her i Narsaq, og nyt kultur, mange nye elever og medarbejder.



Simon Bording Kroner

Han hedder Simon Bording Kroner, og er 39 år. Kommer oprindeligt fra Djursland.

Han er uddannet som kok, arbejder i Inuili kantine, og er lære for kokkelærlinge.

Han startede med uddannelsen i 2000, og blev færdig som kok i 2004.

Kokken man kalder Paw

Kunoortaat - hverdags helten

Han hedder Knud Rafaelsen, er 54 år UNG, og kommer oprindeligt fra Ilulissat.

Han har gået i søfartsskolen og blev færdig, og ved siden af er han uddannet som brandmand.

Han startede her i Inuili i 1992, som pedel. Siden har han haft 2 års orlov.

Ja det er godt nok et stort stykke arbejde på kollegiet og skolen Inuili, siger Knud.

Han kan godt lide at arbejde her, for man møder nye mennesker som elever og medarbejdere. Og eleverne er noget at det bedste for de er så venlige.

Han har ikke brug for flere uddannelser, men hvis han for mulighed for kursus inden for daglig handy-arbejde ville han gerne tage den når som helst.



Knud Rafaelsen

Den renlige del

Hun hedder Helen Fontain, er 55 år, og kommer oprindeligt fra Arsuk.

Hun er ikke uddannet som rengøringsassistent, men har haft nogle kurser.

Hun begyndte at arbejde her i Inuili, år 2001-02-03 først var hun afløser, til sidst blev hun ansat som rengøringsassistent.

At arbejde i Inuili kan hun rigtig godt lide. Og hun ved meget om i

november og december måned er det, det store arbejde end normale dage.

Fra dag til dag bliver det anderledes i deres arbejdsgang.

Først havde hun arbejde et andet sted, men hun blev hentet fra Inuili, og til sidst kunne hun godt lide at arbejde der derfor flyttede hun sit arbejde til Inuili.

Hun kan rigtig godt lide at møde nye folk hver gang der kommer nogen

nye elever eller dem hun skal arbejde sammen med.

Før i tiden skulle rengøringsassistenter også rengøre, slagteri afdeling og køkkenet, men nu er det eleverne der gøre det rent i forbindelse med uddannelsen.

Hun har haft kurser før, som rengøringsassistent, men det var sidste gang hun er med til det. Hun har ikke lyst til at tage en anden kursus.

Administration

Hun hedder Inger Rosing Sperling, er 48 år, og kommer oprindeligt fra Maniitsoq.

Inger er kontor leder i Inuili.

Det er anden gang hun arbejder i Inuili, først var det den 1. august 2001 i 5 år og 5 måneder, og nu 1. maj 2008 1år og 5måneder indtil nu.

Nogen gange er det et stort stykke arbejde, at man skal altid tage af det ansvarlige ting. Fra dag til dag er det også forskelligt arbejde.

Siden hun var en lille pige havde hun altid drømt om at blive kontor leder. Hun har altid været glad for kontor arbejde.

Kan godt lide at arbejde her i Inuili for der kommer altid noget nyt arbejde.

Hun har ikke brug for at tage en anden uddannelse, for hun har allerede nået det hun ville nå.



Inger Rosing Sperling

Inuili
Posboks 123
3921 Narsaq

Telefon: +299 661313

Fax: +299

E-mail: inuili@inuili.com



*Levnedsmiddelskolen INUILI er
nytænkende og altid rede til at yde
fuld professionel service, for såvel
elever, kursister eller andre som
måtte drage nytte af vor eksperti-
se.*

*Har du spørgsmål er du velkommen
til at
kontakte os pr. telefon eller mail.*

INUI-NEWS BESTÅR AF:

Ebba Josvassen - Hotel-
og Turistassistent elev

Inunnguaq Kleist - Kokke elev

Naja Motzfeldt - Receptionist elev

Hans-Ole Hedelund - Cafeterie-
og Kantineassistent elev

Johanne Kristoffersen - Ernærings-
assistent elev

Makkannguaq Hansen - Ernærings-
assistent elev

Klaus Ludvigsen - Butiksslagter elev

Mathilde Abrahamsen - Ernærings-
assistent elev

Steve Mathæussen - Kokke elev

Malina M. Amondsen - Cafeterie- og
Kantineassistent elev

Rørdam Josefsen - Butiksslagter elev

Angunnguaq Lyberth - Kokke elev

Nukannguaq Kristiansen -
Ernæringsassistent elev

Niels Nicolaisen - Kokke elev

Lars Jørgensen - Kokke elev

Utertunnguaq Jakobsen -
Ernæringsassistent elev

Ulu Jeremiassen - Ernærings-
assistent elev

Nick F. Rosbach - Kokke elev

Karen Petersen - Ernærings-
assistent elev

Donna W. Johansen - Butiks-
slagter elev

Karla Bendtsen - Ernærings-
assistent elev

Birgithe Fly - Cafeterie og Kantine-
assistent elev

Godmann Johnsen - Bager elev

Lea K. Mathiesen - Ernærings-
assistent elev

Bendine Nakinge - Ernærings-
assistent elev

Ani Mari Lennert - Kokke elev

Tak til Esben Toftdahl for hjælpen
til at give Inui-NEWS form.

En stor tak til vores dansklærer
Karin Bie Jensen og vores
engelsklærer Karsten Bie Jensen, for
deres hjælp med at oversætte og give
os gejsten til at lave denne avis.

Og ikke mindst en stor tak til vores
sponsorere.