Etiópia kenyere, evőeszköze és tányérja az indzsera – Etiópia, Afrika

Feladat

Találjátok ki, melyik növényre vagy állatra igazak az alábbi megállapítások! Válasszátok ki a felsorolt lehetőségek közül! Egy növény nem illik sehová!

A lehetséges állatok és növények: bab, alka, tengerimalac, durián, manióka, mormota, pulyka, vaszabi, curry, yerba mate cserje

1. Ez a nagy gumójú növény ugyan Dél-Amerikából származik, de Afrika szerte is lereszelik, megszárítják, lisztet őrölnek, majd kenyérfélét sütnek belőle. A növény cianidot is tartalmaz, amelyet az indiánok kivonva nyilakhoz, dárdákhoz használták.
2. Egy fűszernövény, aminek a levelét használják ízesítésre főként Ázsiában, de ma már a világ sok táján. Indiában őshonos, a vegetáriánus konyha alapfűszere. Az eredeti jelentése mártás, de ma már húsok sütéséhez is használják.
3. Amerikában őshonos növény, amelyet a kosárfonó indiánok melegvízben főztek úgy, hogy a tűzön felforrósított követ dobták egy sűrűn szőtt, vízzel töltött kosárba a növény magjai közé. Ezzel a főzéstechnikával a magok nem tudtak jól megfőni, kemények maradtak.
4. Ennek a káposztafélék családjába tartozó növénynek a gyökerét használják fűszerként, íze rendkívül erős, amely a növénynek védelmet jelent az állatok dézsmálása ellen. A levegőn hamar elveszíti csípősségét, ezért frissen kell fogyasztani. Halas ételeket is mártogatnak bele a japán konyhában.
5. A sztyeppén fellelhető „ehető” állatok egyike, amelyre a mongolok vadásznak. Türelemmel várják, hogy az óvatos állatok az üregükből kibújjanak… Az állat húsát megsütik száraz trágyán rakott tűzön. Előfordul, hogy az állat bundájában főzik meg a húsdarabokat felforrósított kövek segítségével.
6. Ez a növény kiváló ízű, de a szaga elviselhetetlenül büdös (kén-vegyülettől záptojás szagú), amikor meghámozzuk. Ezért közlekedési eszközökön, szállodákban, középületekben is megtiltották fogyasztását. A növénynek viszont nagyon hasznos az átható illata, mivel ezzel vonzza a denevéreket, amelyek a megporzását végzik. A termése hatalmas, átmérője elérheti a 25 cm-t is.
7. Egyre kedveltebb a turisták körében ez az állat, amelyet már az inkák is szívesen fogyasztottak. Az Andokban kevés a táplálékforrás, ezért megbecsülték az emberek a nagy fehérje tartalmú húst. Az ecuadoriak még fagylaltnak elkészítve is fogyasztják.
8. A jezsuita misszionáriusok megfigyelték, hogy a guarani népcsoport tagjai nem szenvedtek skorbuttól, pedig szinte csak húst ettek. Ők leveleket forráztak le és teaként itták. Ma már sokan tökedényből szívják ki a teát egy bombillának nevezett szívószállal a nap folyamán.
9. Az egyedüli állat, amit az indiánok háziasítani tudtak az amerikai kontinensen. A telepesek első vadász zsákmánya is ez volt. A hálaadási vacsorán két állatnak elnöki kegyelmet adnak.
10. Az inuitok fóka bőrébe csomagolják ezeknek az állatoknak a tetemét, akár több hónapra. Amikor oxigéntől elzárva ezek megerjednek, akkor kibontva azonnal fogyasztható finom csemegék.

A feladat megoldása

1. manióka
2. curry (karinak kell ejteni)
3. bab
4. vaszabi
5. mormota
6. durián
7. tengerimalac
8. Yerba cserje
9. pulyka
10. alka