

De: helga elsner [REDACTED]



Asunto: Ha o. Projekt "Saber".

Fecha: March 10, 2014 at 1:13 AM

Para: [REDACTED]



Sehr geehrter Robert Hobl

Meine Name ist Helga Elsner. Ich bin eine Künstlerin von Peru. Ich wohne in Lima und bin 24 Jahre alt.

Meine Hobbys sind malen, tanzen und kochen.

Obwohl ich einen deutschen Name habe, habe ich Familie aus den Regenwald (Mutter und ihre Familie) und aus den Anden Perus (Vater und seine Familie).

Ich habe erfahren, danke der Projekt "Saber", dass du gerne kochst.

Ich schreibe dir, um zu wissen, ob du gerne mit mir Rezepte tauschen willst.

Ich interessiere mich sowohl an salzige als auch an süße Gerichte. Ich könnte dich verschiedene peruanische Rezepte bieten. Momentan die peruanische Küche ist sehr beliebt weltweit.

Die Schwester von meiner Oma, die wie eine Oma für mich ist, stammt aus dem Regenwald. Sie hat mich gelernt, wie muss ich „Juane“ kochen.

„Juane“ ist ein typisches Rezept aus dem Regenwald Perus.

Meine Mutter sagt mir, dass diese Gerichte ursprünglich aus "Moyobamba" Stadt ist. "Moyobamba" ist die Hauptstadt der Provinz "San Martín" (Regenwalds Peru).

Sie hat mir eine schöne Geschichte über „Juane“ erzählt.

Vor langer Zeit, machten die Arbeiter aus "Moyobamba" Stadt lange Wanderungen, um Kautschuk zu suchen.

Da das Essen, dass sie mitnahmen zu früh verdarb. Sie brauchten ein Essen, das länger hält. Deshalb kochten seine Frauen diese Rezept:

„Juane“, wie ich kenne, hat Reis, Huhn und Gewürze. Alle die Zutaten sind bei Eier verbunden. Diese Masse muss in Blätter des „Bijao“ Baumes gewickelt sein. Man vertäuet es. Bringen sie einen Topf mit Wasser zum Kochen. Das Wasser muss so hoch stehen, dass der „Juane“ komplett bedeckt wird (ca. 3 Stunden)... und fertig!!

Die andere Rezept, die ich dir schicke, heisst „Cesina mit Tacacho“. Es zählt zu den bekanntesten Essen der peruanischen Küche (Regenwalds Peru).

„Tacacho“ ist gebratene und plattdrückende Banane.

Die Bananen, die für „Tacacho“ benutzt sind, sind lang und grün: „Bellaco“ Bananen. Das ist eine spezielle Type von Bananen.

Mit diesen plattdrückende Bananen, muss man eine Kugel machen.

„Cesina“ ist gebratenes Schwein. Ein wildes Schwein von dem Urwald: „Sajino“.
Bevor du dein „Sajino“ bratest, muss die Fleisch getrocknet und geräuchert sein.
Dazu passen Koftsalat mit saueren Zitronen.

Ich wurde dich auf jedem Fall empfohlen, dort mal Urlaub zu machen. Ist eine wunderschöne Land.
Hiermit schicke ich dir ein paar Fotos von meiner Reise nach "San Martín" (Juli 2013).
Ich hoffe, dass wir uns bald und länger schreiben.

Viele Grüße,
Helga.











