

GLOBAL KIRKEKAFFE

I mange land vil det være vanlig å spise varm lunsj sammen etter kirken, andre steder er det så mange tilstede at det blir vanskelig å ha kirkecaffe. Vi har samlet noen enkle tips som kan gi en global smak til kirkecaffen:



Etiopia - Popcorn

I Etiopia får man nesten alltid popcorn når man kommer på besøk. Gjerne sammen med kaffe.

Madagaskar – Akondro sy siramamy (Banan med sukker)

Stek skrelte og oppkutta bananer i en stekepanne. Dryss på sukker før du steker. Bruk mye smør.

Andre tips: Hermetisk litchi, mango, smultringer (vanlig til mellommåltid eller frokost) eller banankake

England – Tea and biscuits

Server te – helst «English breakfast» med melk og sukker, til teen er det vanlig med kjeks, eller man kan gjøre det mer avansert med scones eller små enkle sandwicher.

Frankrike - Quatre quart (firedelskake)

Enkel formkake med like mengder sukker, smør, mel og egg. Den mest populære kirkecaffekaken i Frankrike.

Andre tips: Chips, salte pinner

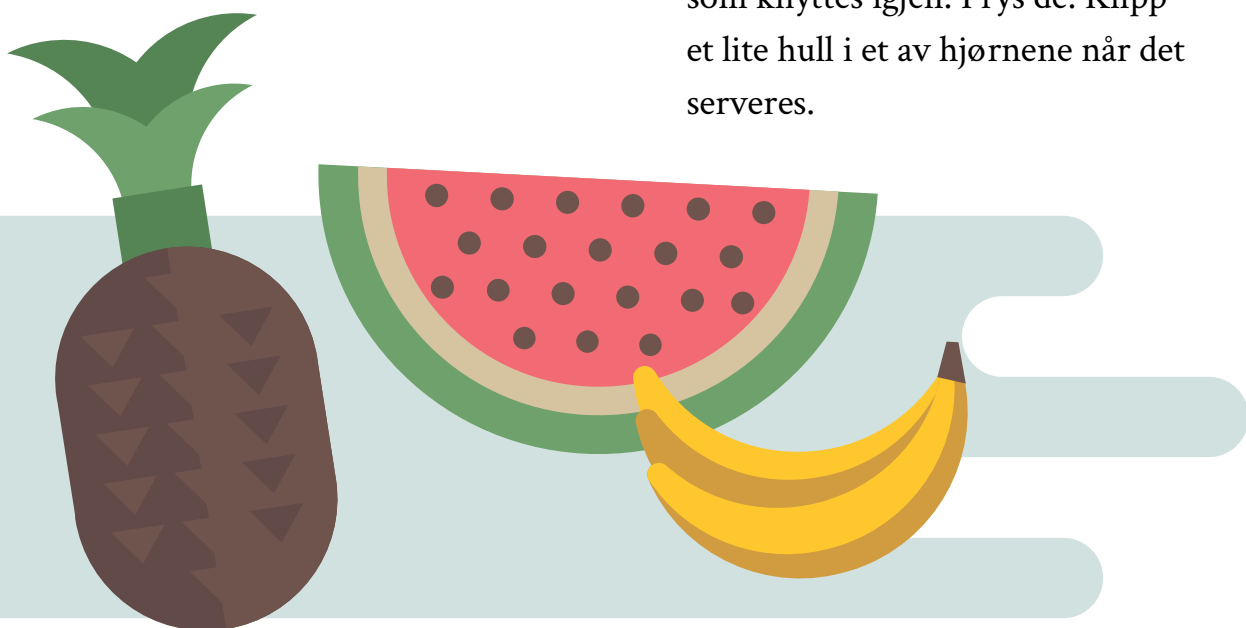
Spania – Pan con tomate
(brød med tomat)

Ristede loffskiver/rundstykker som serveres med en blanding av hvitløk, tomater og olivenolje man smører på. Server det gjerne med oliven, og andre tapas-retter.

Mali - Lemburuuji
(frosne saftposer)

I Mali får man kjøpt frosne saftposer i de mange butikkbodene. I kirken pleier kvinnene å lage saftposer til barna i menigheten til jul og påske.

Bland sterk saft, hell det i små poser som knyttes igjen. Frys de. Klipp et lite hull i et av hjørnene når det serveres.



Thailand og Laos - frukt

Oppkuttet frukt er vanlig dessert i Thailand og Laos. Kutt opp og server vannmelon, mango, ananas, bananer, papaya, stjernefrukt eller hermetisk rambutan.

Andre tips: Rekechips (avlange) og andre snacks fra matbutikker med varer fra Sør-Øst- og Øst-Asia.

Midtøsten – Hummus og brød

Hummus (kikertmos) og flate brød kan du få kjøpt i en matbutikk med asiatiske matvarer. Eller du kan lage hummus selv i en blender med hermetiske kikerter, tahini (sesampasta), sitron og olivenolje. Og kjøpe pita-brød i vanlige butikker. Her kan man også ha oliven, og andre småretter ved siden av.

Estland – Kohupiimasaiaid (søte ostesmørbrød)

Disse spises som snacks, og frokost i Estland - Bland et egg, 2-4 ts sukker, litt vaniljesukker og 250g ricotta. Smør det på ca 6 loffskiver og stek de på 10-15 min på 200 grader.

Kina – ristede frø

Ristede og saltede solsikke- og gresskarfrø med skall på er en vanlig snack. Husk å sette frem noe å samle skallet i. Man kan ha konkurranse om hvem som åpner dem fortest (og får spist flest)

Andre tips: «wang wang snow cakes» - kjøpes på matbutikk med asiatiske matvarer.

Brasil – Pizza de chocolate (Sjokoladepizza)

Lag eller kjøp vanlig pizzadeig, legg osteskiver over hele deigen, og stek den ferdig som en vanlig pizza. Riv en melkesjokolade (200g) og fordel den over den ferdige pizzaen slik at sjokoladen smelter. Man kan også ha skiver av banan, jordbær, eller andre bær, eller nonstop oppå.

Japan – Pocky (sjokoladepinner)

Kjøpes på matbutikk med varer fra Øst-Asia.

Andre tips: Krydrede tangflak og andre snacks fra matbutikker med varer fra Sør-Øst- og Øst-Asia, eller den lille nøttefabrikkens orientalske nøtteblanding (løsvekt)

Kamerun - Makala (boller stekt i olje)

Bland ca. 8 dl hvetemel, 1 pk. Tørrgjær, 4 ss sukker, 1 ts salt og 4 dl lunkent vann til en tykk seig grøt. La den heve i 30 min. Varm opp 1 liter soyaolje i en ikke for stor gryte, slik at når du holder en trepinne nedi bobler det rundt den. Da er oljen varm nok. Oljen må holdes varm hele tiden for å få et godt resultat. Ta 1 ss deig oppi oljen og stek «bollen». Snus når den har fått en fin lysebrun farge (kanskje snur den seg selv, også). Stek flere makala på en gang, men ikke flere enn 6-7 stykker. For da kan oljen bli for kald. Makalaene er aller best hvis vi dypper dem i sukker eller melis når vi spiser dem.