Hangi, Maori kuvaju



težina: **lako**

za: **200** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**svinjskog mesa
- **5 kg**jagnjeceg mesa
- **5 kg**pileceg mesa
- **5 kg** povrca, npr. bundeva, šargarepa,
- potocarka, kumara (slatki krompir), krompir

Priprema

Hngi je Maorski tradicionalan metod pripremanja hrane u specijalnim prilikama, tako što se kuva u zemlji na cijem dnu je vulkansko kamenje koje je pre toga dobro zagrejano. Na to se onda stavljaju korpe paketica u kojima se nalazi meso i povrce..Onda se sve pokrije zemljom gde ostaje do 4 sata. Onda se otkrije i izvadi, a ukus je fanatstican!

Ovaj nacin pripreme se unutar Maorskog plemena kao tradicija prenosi sa kolena na koleno, što podrazumeva i nasledstvo vulkanskog kamenja. Pripremiti Hangi za nekoga, je velika cast i neobicno sam uživala u celoj ceremoniji kao i u degustaciji!

Savet

Ve je prošlo izvesno vreme od Svetog Patrika a da smo imali ast, da nam jedna Maorska porodica, ija deca idu u osnovnu školu moje erke pripremi ovo jelo. I ako smo svi platili neki skroman doprinos veina sastojaka je donirana od ljudi u selu, pilee, jagnjee i svinjsko meso kao i povre. Sav prihod je otišao u naš fond Prijatelji

škole, jedno malo društvance koje nesebino odvaja slobodno vreme da tokom godine organizuje razne ativnosti i sakupi novac koji je izvan budžeta škole i sa kojim kupujemo ono što mi roditelji smatramo da e ulepšati našoj deci boravak u školi.