

Steckbrief Saurabh Sanjay Pathak

Name: Saurabh Sanjay Pathak
 Lieblingssessen: Vada pav
 Lieblingslied: „Hall of fame“ von The Script
 Lieblingsspiel: Rubik's Cube

नमस्कार!

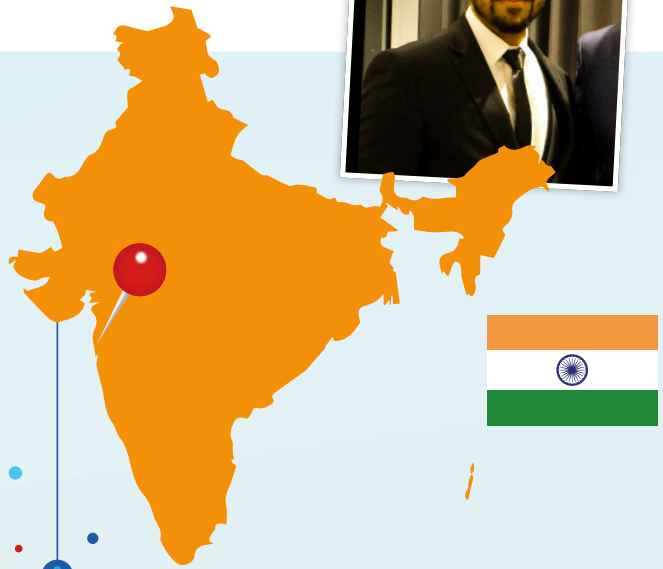
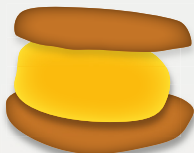
Mein Name ist Saurabh Sanjay Pathak. Ich komme aus Indien und meine Muttersprache ist Marathi. नमस्कार heißt „Hallo“ auf Marathi und wird so ausgesprochen: namaskāra. Ich bin im Bundesstaat Maharashtra aufgewachsen, in der Stadt Mumbai, der Finanzhauptstadt des Landes. Im September 2019 bin ich nach Deutschland gekommen, um im Masterstudiengang zu studieren. In Deutschland hat mich anfangs eigentlich nichts irritiert, nur die Corona-Krise. An der Hochschule Emden/Leer mag ich, dass sie klein, süß und nicht so groß ist. So kann man leicht verschiedene Leute kennenlernen und leichter in Kontakt mit anderen kommen.

Emden ist eine ruhige Stadt, in der man gut leben kann. In Indien haben wir sehr viele Menschen, sehr viele Religionen, sehr viele Sprachen und sehr viele Zeitungen. Das Interessanteste daran sind die verschiedenen Menschen und ihre Religionen.



Durch die Unterschiede können wir viele verschiedene Dinge lernen. So kann es sein, dass nur ein paar Kilometer weiter eine andere Sprache gesprochen wird. Außerdem führen die Menschen in Mumbai ein sehr schnelles Leben. Sie kaufen z. B. Essen auf dem Weg zur Arbeit und essen es dann unterwegs.

An meiner Heimat Indien vermisse ich das Essen und Trinken. In Indien ist es sehr würzig, süß oder auch mal bitter. Eigentlich ist alles scharf und knackig. Und wenn man auswärts isst, ist es sehr günstig. Mein Lieblingssessen ist Vada pav, es ist ein Snack. Wenn man allerdings zwei isst, dann ist man auch satt.



In Indien werden viele Feste gefeiert. Für jede Religion gibt es verschiedene Feste. Da es in unserem Land so viele verschiedene Religionen gibt, haben wir immer alle Feste gemeinsam gefeiert, so hat man mehr zum Feiern! Unsere Feste sind z. B. Diwali, Holi, Eid, Gudi Padva, Weihnachten, Lohri, Ganmastami, Tag der Republik, Unabhängigkeitstag und so weiter.

So vielfältig unsere Menschen sind, so vielfältige Tiere haben wir auch. Wenn ich hier in Emden in den Wald gehe, finde ich keine Tiere. Wenn man in Indien in den Wald geht, findet man alle möglichen Tiere, wie z.B. Schlangen, Löwen, Tiger, Rehe, Leoparden, Elefanten und viele mehr. Tiger sind meine Lieblingstiere. Sie sind unsere Nationaltiere.



Als Kind habe ich immer Cricket oder Fußball gespielt und als ich älter wurde, habe ich Rubik's (Rubik's Cube) gespielt und spiele es immer noch.

Ich ging auf eine katholische Schule, die Schule wurde von zwei Brüdern geleitet, die römisch-katholisch waren. Die Schule und der Unterricht waren komplett in Englisch. In Indien unterrichten die Schulen entweder in der Muttersprache, der Landessprache oder in Englisch. Ich habe drei Sprachen gelernt:



Marathi

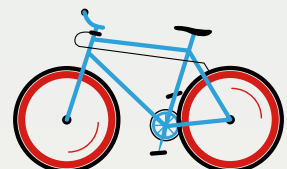


Hindi



Englisch

Ich hatte einen kurzen Schulweg. Die Schule lag ganz in der Nähe meines Zuhauses. Also bin ich immer mit dem Fahrrad gefahren oder meine Eltern haben mich hingbracht.



Vada pav

Rezept zum Nachkochen: Vada Pav

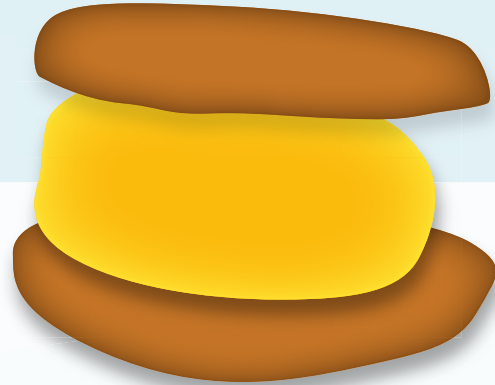
Vegetarischer „Burger“ aus der Fast-Food-Hauptstadt des Subkontinents Mumbai.

ANZAHL PERSONEN



ZEIT

50 Minuten



Zutaten

- 250 g Kartoffeln
- 250 g Kichererbsenmehl
- Pflanzenöl
- 1 EL Butter oder Ghee
- 50 g Kokosraspel
- 2 EL Zitronensaft oder 2 TL Tamarindenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 4 kleine Weizenbrötchen/„Buns“
- 1 daumengroßes Stück Ingwer (oder 2 TL Ingwerpulver)
- 1/2 Bund frischer Koriander
- 1/2 TL Chilipulver
- Pfeffer, Salz
- Curry-Gewürzmischung (fertig oder ...)

Gewürzmischung

- 2 TL Koriandersamen
- 2 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 TL Senfsamen
- 1 Msp. Asafoetida
- 2 TL Kurkuma/Gelbwurz gemahlen

Vorgehensweise

1. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und gar kochen. Frischen Koriander kleinhacken.
2. Ungemahlene Gewürze in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und dann im Mörser zerstoßen.
3. Ingwer und Knoblauch schälen, kleinhacken und in Ghee/Butter 3 Minuten anschwitzen.
4. Kartoffeln zerdrücken, mit Gewürzen, Ingwer/Knoblauch/ Ghee-Mischung und Koriander gut vermengen, salzen und pfeffern.
5. Kartoffelmasse zu 4 „Frikadellen“ formen, in feuchtem Kichererbsenmehl wenden und in reichlich Pflanzenöl ausbacken.
6. Kokosraspel mit Zitronensaft/Tamarindenmark mischen. Weizenbrötchen/Buns im Ofen (oder auf dem Toaster) heiß werden lassen.
7. Das fertige Batata Vada Pav ist dann ein Sandwich aus dem Kartoffelpattie mit Kokosmasse im Bun. Wem das allein zu „trocken“ ist serviert dazu ein Dal. Dal ist ein Gericht der indischen Küche, das vorwiegend aus Hülsenfrüchten (z.B. Kichererbsen) besteht. Durch die lange Kochzeit zerkochen die Hülsenfrüchte zu einer Art Brei.