



# *Vietnam*

**Kulturalno-kulinarne podróże  
z Księgarnią Dwie Siostry**



## Dzień dobry!

Zapraszamy na kulturalno-kulinarną podróż do Wietnamu!  
Poprowadzą nas po nim następujące książki dla dzieci:

**Apetyt na Wietnam. NEM** Anny Nowackiej-Devillard i Anny Orbaczewskiej  
**Xin chào! Wietnam dla dociekliwych** Tôn Văn Anh, Moniki Utnik-Strugały i Anny Kaźmierak  
**Daj gryza** Aleksandry i Daniela Mizielińskich oraz Natalii Baranowskiej

W Polsce żyje wielu Wietnamczyków, warto poznać ich niezwykłą ojczyznę!

### Czy wiesz, że w Wietnamie:

- funkcjonują dwa różne kalendarze, a Nowy Rok świętuje się przez dwa tygodnie?
- chłopcy piszą dla dziewcząt wiersze na kapeluszach?
- jada się smocze oczy i gra na kamieniach?

### Spójrz na mapę Wietnamu na pierwszej stronie! Z czym kojarzy Ci się jego nietypowy kształt?

Niektórzy widzą w nim po prostu literę S, a inni smoka, którego okiem jest miasto Hanoi, czyli stolica Wietnamu. W samym Wietnamie najczęściej porównuje się go do kształtu đôn gành, czyli dwóch koszy połączonych bambusowym drągiem, w których wietnamscy rolnicy od wieków noszą zebrany ryż.

### Spotkałeś/spotkałaś kiedyś kogoś o imieniu Waleczny Smok, Mądra Rzeka lub Niebiański Kwiat?

W Wietnamie to normalne! Rodzice wybierają imię dla dziecka tak, żeby pasowało do jego charakteru lub dawało mu wskazówki na przyszłość. Dla Wietnamczyków imię to coś bardzo ważnego i osobistego, co rzadko zdradzają w pierwszych minutach znajomości.

Wymyśl swoje wietnamskie imię. Napisz je poniżej.

### Zaspiewaj tradycyjną ludową wietnamską kołysankę o bocianie!

**Con cò, cò, bay lả (ah) bay la**

(czyt. kon ko ko baj la (ah) baj la)

Bay tù là tù ruộng lúa

(baj tu la tu ruog lua)

Bay ra là ra cánh đồng

(baj ra la ra kan dog)

**Tình tình tang là tang tình tình**

(tiin tiin tag la tag tiin tiin)

Cô mình rằng

(ko miñ rag)

Ấy cô mình ơi

(aj ko miñ oi)

Rằng có nhớ là nhớ hay không

(rag ko nio la nio haj chog)

Rằng có biết là biết hay không

(rag ko biet la biet haj chog)

Bocian sobie fruwa i lata

Z poletka ryżowego

Do pól wielkich

Trala la la la la

Hej dziewczyno

Ach dziewczyno

Czy pamiętasz czy nie

Czy wiesz czy nie

### Słowniczek

W języku wietnamskim jedno słowo może oznaczać całkiem różne rzeczy w zależności od tego, jakim tonem zostanie wypowiedziane. Na przykład słowo „la” można zrozumieć jako: „krzyknąć”, „być”, „liść”, „zemdleć”, „nieprzegotowana woda” lub „obcy”! Podstawowe zwroty w języku wietnamskim nie są tak trudne do wymówienia, spróbuj!

vâng – tak

không (czyt. hong) – nie

xin chào (czyt. sin czao) – dzień dobry

tạm biệt – do widzenia

cảm ơn (czyt. kam on) – dziękuję

xin lỗi (czyt. sin loi) – przepraszam

## **Smok jest jednym z głównym symboli Wietnamu.**

To symbol bogactwa, szczęścia i mądrości, ale też odzwierciedlenie ducha i waleczności narodu. Według legendy Wietnamczycy są potomkami smoka i górskiej wróżki Âu Cơ .

Dorysuj smokowi tułów, nogi i wijący się ogon, a później go pokoloruj!





## **Przepisy na wietnamskie smaki** opracowane przez Magdalenę i Grzegorza Łapanowskich

### **Bánh xèo – chrupiący naleśnik z ziołami**

#### **Składniki:**

##### Ciasto naleśnikowe (na ok. 10 sztuk):

125 g mąki ryżowej (8 łyżek) • 45 g mąki pszennej (3 łyżki) • 1 łyżeczka kurkumy • 420 ml wody • 200 g mleka kokosowego • ½ łyżeczki soli • ok. 20 łyżek oleju do smażenia

##### Farsz:

300 g krewetek koktajlowych lub większych pokrojonych na kawałki • 300 g boczku gotowanego lub pieczonego • 1 cebula • 300 g kielków fasoli mung

##### Dodatkowo:

½ pęczka kolendry • ½ pęczka koperku • 1 pęczek szczypiorku • główka sałaty masłowej • ew. garść perilli i musztardowca

##### Sos:

4 łyżki sosu rybnego • 3 łyżki soku z limonki • 4 łyżki cukru • 12 łyżek wody • 2 ząbki czosnku • 2 szczypty chili • 1 łyżeczka świeżo startego imbiru

##### Do podania:

ew. papier ryżowy – należy go wcześniej namoczyć

#### **Przepis:**

Masę na ciasto naleśnikowe zrób minimum 3 godziny wcześniej. Możesz ją też przygotować dzień wcześniej i przechować w lodówce.

Boczek upiecz lub ugotuj wcześniej do miękkości w bulionie lub w wodzie, ostudź i pokrój w cienkie plasterki.

1. Wymieszaj składniki na ciasto, tak żeby uzyskać gładką masę.
2. Wymieszaj składniki na sos. Jeśli nie lubisz ostrych przypraw, pomiń chili oraz imbir.
3. Dokładnie umyj i osusz sałatę, zioła i kielki. Posiekaj cebulę.
4. Rozgrzej olej na patelni o nieprzywierającej powłoce. Dodaj kilka krewetek, kilka kawałków boczku i łyżkę posiekanej cebuli. Krótco podsmaż i wlej na patelnię cienką warstwę masy naleśnikowej. Smaż do ścięcia (ok. 2 minut). Wrzuć na naleśnik niewielką warstwę kielków fasoli mung i przykryj patelnię na ok. 3 minuty, do momentu, aż ciasto zetnie się od góry, a kielki zaparzą.
5. Odkryj patelnię i smaż, aż naleśnik będzie złoty i chrupiący. Smaż kolejne naleśniki do wyczerpania masy.
6. Na naleśniku ułóż zioła, złóż go na pół i potnij na mniejsze kawałki. Przed zjedzeniem zawijaj je w namoczony papier ryżowy lub liście sałaty i maczaj w sosie.

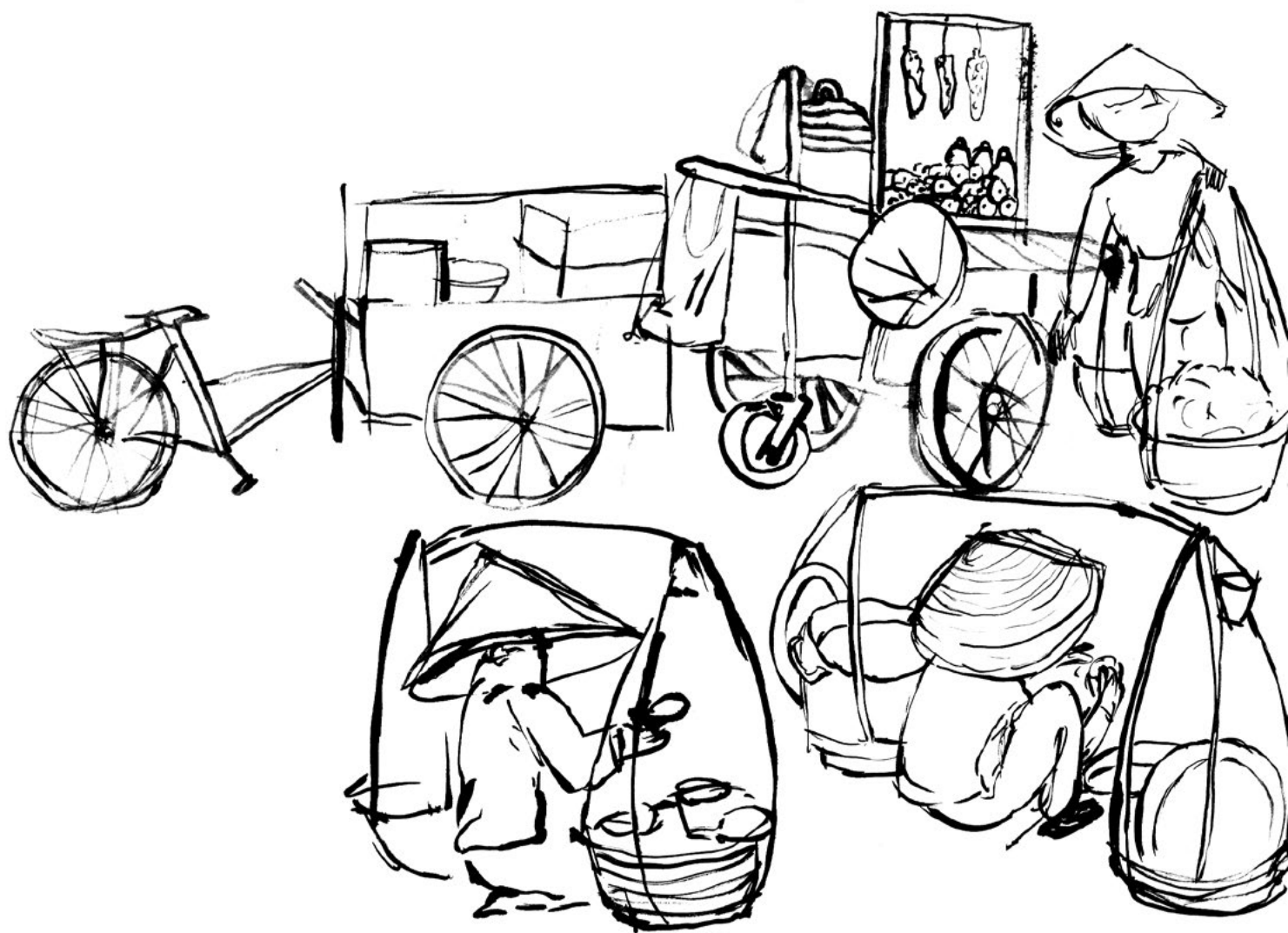
## Karmelizowane banany w mleku kokosowym z limonką i lodami

### Składniki:

2 banany • 40 g masła • 20 g cukru • 100 ml mleka kokosowego • 1 limonka • 2 łyżki prażonych wiórków kokosowych • 2 łyżki lodów waniliowych lub śmietankowych

### Przepis:

1. Limonkę sparz i otrzyj z niej skórkę.
2. Banany obierz i przekrój wzdłuż na pół.
3. Masło i cukier podgrzej na patelni, aż się rozpuszczą.
4. Dodaj banany i podsmaż z jednej strony, aż staną się złociste (ok. 2–3 minut).
5. Przelóż banany do misek, a na patelnię wlej mleko kokosowe i sok z połowy limonki. Zwiększ ogień i gotuj, aż płyn zredukuje się o połowę i sos lekko zgęstnieje.
6. Polej banany gorącym sosem. Podawaj z lodami, posypane skórką z limonki i prażonymi wiórkami kokosowymi.



Ministerstwo  
Kultury  
Dziedzictwa  
Narodowego  
i Sportu.

księ  
garnia  
dwie  
siostry

dwie  
siostry

Wydawnictwo Dwie Siostry | [wydawnictwodwiesiostry.pl](http://wydawnictwodwiesiostry.pl)

tel.: (+48) 22 115 44 10, (+48) 22 618 25 30, e-mail: [office@wydawnictwodwiesiostry.pl](mailto:office@wydawnictwodwiesiostry.pl)

Księgarnia Dwie Siostry

al. 3 Maja 2 (narożny lokal od strony Wybrzeża Kościuszkowskiego), 00-391 Warszawa

Ilustracje i inspiracje pochodzą z książki „Xin chào! Vietnam dla dociekliwych” Tõn Vãn Anh i Moniki Utnik-Strugały z ilustracjami Anny Kaźmierak.

Cykl „Kulturalno-kulinarne podróże z Księgarnią Dwie Siostry” dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury, uzyskanych z dopłat ustanowionych w grach objętych monopolem państwa, zgodnie z art. 80 ust. 1 ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.