

マレーシアの Rayyan さんのお気に入りのお菓子 ~Rayyan's Favorite snacks in Malaysia~

Hello. My name is Rayyan from Malaysia.
And I am excited to share with you my favorite snacks today.
First up, we have "Kuih Goyang". Kuih Goyang is a traditional Malaysian snack.
That is made with rice flour, coconut milk, and sugar.
It's shaped like pretzels and deep-fried and it's like crispy and golden brown.
The name of Kuih Goyang means shaking cake because it's shaken in a container to remove any excess oil.
Let's take a look at the packaging. So, this is what it looks like.
Some people from different district call it "Kuih Ros" and this looks like Rose.
Now let's take a closer look. You can see the crispy texture and beautiful golden color. Umm... It's so crispy and light. It's not too sweet but it has a sweet subtle flavor. In our language, we say "Sedapnya" which means it's delicious.
Next, we have "Rempeyek Kacang kuda" or "Garanzo bean fritters". Rempeyek is a traditional snack from Malaysia. It's usually made with peanuts and anchovies. This one is made with garbanzo beans or Kacang kuda which is a type of legume.
It's mixed with flour, spices and coconut milk. And then deep-fried until it's crispy and golden brown. Let's take a look at the packaging. This is what it looks like.
Now, let me show you what it looks like on a plate. You can see the texture and the spices on the surface of this snacks. Umm... It's so crunchy and flavorful. This spices are a little bit too spicy, but not too much.
In my language, we say "Rangupnya" which means it's crunchy.
Thank you for watching my favorite snacks video.
I hope you enjoyed it as much as I did.
Don't forget to try this next if you every visit Malaysia. Bye-bye!

こんにちは。マレーシアのライヤンです。今日は私のお気に入りのお菓子^{かし}を紹介^{しょうかい}します。
まずは「クエゴヤン」です。クエゴヤンは、マレーシアの伝統的なお菓子です。
米粉、ココナッツミルク、さとうで作られています。
プレッツェルのような形で、油で揚げていて、カリカリで黄金色っぽいです。
クエゴヤンという名前は、いらぬ油を取りのぞくために容器の中でふるるので、ふるケーキという意味です。
パッケージを見てみましょう。こんな感じです。
他の地区の人は「クエ ロス」と呼ぶそうで、これはバラの形のように見えます。
では、より近くで見てください。パリッとした食感と美しい黄金色がわかります。うーん、サクサクで軽いです。
甘すぎず、ほのかに甘いです。マレー語で「セダプニャ」と言いますが、これは美味しいという意味です。
次に、「レンベギカチャンクデュ」または「ひよこ豆のフリッター」のお菓子です。レンベギは、マレーシアの伝統的なお菓子です。ふつうは、ピーナッツとアンチョビで作られます。これは、ひよこ豆か豆の一種であるカチャンクデュで作られています。小麦粉、スパイス、ココナッツミルクと混ぜ合わせます。そして、カリッと黄金色になるまで揚げます。パッケージを見てみましょう。こんな感じです。
では、お皿にのせたところを見てみましょう。このスナックの表面の食感とスパイスがわかると思います。うーん、カリカリで味が濃いです。このスパイスはちょっと辛いけど、辛すぎではないです。
マレー語では、「ラングプニュー」と言いますが、これはカリカリという意味です。
私のお気に入りのお菓子のビデオを見てくれてありがとうございました。
私と同じように楽しんでもらえたならいいなと思います。
もしマレーシアに来ることあれば、このお菓子を食べるのを忘れなく。バイバイ！

APCC for education