

ミャンマーの Pyi さんのお気に入りのお菓子
~Pyi's Favorite snacks in Myanmar~

Hello. Mingalar Par. Konnichiwa.

My name is Pyi Soe Thu, but you can call me Pyi.

I am 12 years old, and I am from Myanmar. I live in Yangon, and I am grade-5 student.

These are my favorite snacks.

This is Mont-Hin-Gah and Mont-Hin-Gah is really nice and famous for breakfast in Myanmar.

This is made from rice noodles and fish soup.

The basic ingredients are rice noodles, fish, onion, garlic, coriander, ginger, lemon, banana stem, chili powder and boiled eggs.

It is a balance of salty, sour, sweet. So delicious.

This is glutinous rice ball. In Myanmar, we call Mont-Lone-Yay-Paw.

This is a kind of treat brought out specially for Myanmar new year festival, Thingyan festival.

This is made from glutinous rice flour containing a sweet filling.

The ingredients are glutinous rice flour, jaggery and shredded coconut.

It is sweet and tasty. So delicious. A Yan Koung Tal.

Thank you. Kyay Zuu Tin Bar Tal. Doumo Arigatou, Bye-bye!

みなさん、こんにちは。ミンガラパー（ミャンマー語でこんにちは）

私の名前は、ピー・ソー・トゥです。ピーと呼んで下さい。

私は 12 才で、ミャンマー出身です。私は、ヤンゴンに住む 5 年生です。

これらは私のお気に入りのお菓子^{かし}です。

これは、モヒンガーといって、とても美味しくて、ミャンマーでは朝ごはんとして人気があります。

お米で作られためんと魚のスープで作られています。

主な材料は、お米のめん、魚、たまねぎ、にんにく、コリアンダー、しょうが、レモン、バナナのくき、粉唐がらし、ゆで玉子です。

しょっぱさ、すっぱさ、甘さのバランスが取れています。とても美味しいです。

これは、もち米のおにぎりです。ミャンマーでは、モロンーヤエポーと呼ばれています。

これは、ミャンマーの新年の祭りであるティンジャン祭りで出されるごちそうです。

米粉で作られていて、中に甘いものをつめています。

材料は米粉と、さとうきびから作られた砂糖、そしてきざんだココナッツです。

甘くて美味しいです。本当に美味しい。アヤンコウネル（ミャンマー語で美味しい）

チェズーティンバーデー（ミャンマー語でありがとう） どうもありがとう、バイバイ！

APCC for education

Copyright © NPO 法人 アジア太平洋子ども会議・イン福岡