



Le Dum Biryani!

Author: Gayathri Tirthapura

Illustrator: Kabini Amin

Translator: Dr. Priti Bhatia

Level 3

Basha et sa sœur habitent à Hyderabad avec leurs parents. Basha adore manger. Mais plus que cela, il adore cuisiner. Tous les jours, il aide sa maman, qu'il appelle Ammi, dans la cuisine. Ça lui plait de regarder ses mains coupant les légumes colorés - tomates mûres, poivrons verts, carottes oranges, des oignons roses...

«Mmmm! Basha aime les arômes alléchants qui virevoltent dans la cuisine d'Ammi qui surviennent lorsque les lentilles, riz, légumes, viande et épices changent de couleur pendant la cuisson. Il espère qu'un jour, maman lui permettra de préparer un plat.





Un jour, Basha et Sainabi reviennent de l'école et retrouvent Ammi. Elle a une forte fièvre. Baba n'est pas encore rentré de son bureau.

Le portable d'Ammi sonne. Basha voit que la meilleure amie d'Ammi, Saira Aunty, appelle et il prend vite l'appel. Il ne veut pas réveiller Ammi.

"Je rentre chez moi avec beaucoup d'amis", explique Saira Aunty. Elle semble épuisée. "Nous allons passer chez vous dans environ deux heures. Peut-on dîner chez vous? On est environ 24 personnes dont 4 sont végétariens."

Basha sait que Ammi voudrait les rencontrer. Sainabi et lui aiment beaucoup Saira Aunty. "Vous serez les bienvenus", dit Basha.



Il est excité en raccrochant le téléphone. Il a maintenant l'occasion de cuisiner un plat lui-même! Mais pourrait-il le faire? Il s'inquiète. Il ouvre le réfrigérateur et voit plusieurs légumes qu'il aime tant—chou-fleur, petits pois, haricots verts. He voit aussi des feuilles de menthe qui se trouvent sous les carottes. «Oui !, il se dit, j'ai tout ce qu'il me faut pour préparer un Dum Biryani végétarien délicieux!»

Basha avait observé Ammi préparer le Dum Biryani végétarien à plusieurs reprises pour les quatre membres de leur famille. Mais il lui faut préparer ce plat pour 24 personnes! Ça fait six fois la quantité que prépare Ammi d'habitude!

*($4+4+4+4+4+4 = 24$. Ou $4 \times 6 = 24$)

Se sentant un peu inquiet, Basha se dit «Ça veut dire que je dois préparer le biryani six fois! Aurait-il suffisamment de temps pour le faire?»



Il commence à sortir six ustensils dont il aurait besoin for préparer ce plat, que Sainabai entre dans la cuisine. «Qu'est-ce que tu fais» lui demande-t-elle en fronçant les sourcils. Lorsque Basha le lui explique, elle éclate de rire.

“Imbécile! elle lui dit d'un air taquinant, tu n'as pas besoin de préparer ce plat 6 fois! Il suffit de le préparer UNE seule fois, en en utilisant 6 fois les quantités mentionnées pour tous les ingrédients.»

Basha n'aime pas que sœur intelligente le taquine. BIEN SUR qu'il n'avait pas besoin de préparer le biryani six fois! Il se sent vraiment bête de ne pas y avoir pensé lui-même. «Je le savais bien ! il répondit tout de suite. Je voulais savoir si TOI, tu le savais.

-Bien sûr que tu le savais, Bhai, dit Sainabi, d'une voix douce, en regardant son frère d'une manière espiègle, dis-moi, quelle est la quantité de riz dont on a besoin pour 4 personnes?
-1,5 tasses.”

-Alors, tu auras besoin de $1,6 \times 6 = 9$ tasses de riz pour 24 personnes, répond Sainabi sans perdre une seconde.



Basha contemple sa sœur. Comment arrive-t-elle à calculer tout cela dans sa tête si rapidement? "C'est juste, dit-il d'un ton bourru, en versant la quantité désirée dans un grand ustensile. Pourquoi ne me dis-tu pas les quantités de tous les autres ingrédients aussi, et je te dirai si tu as raison.

-D'accord, Bhai ! dit Sainabi, en courant chercher un crayon et un bout de papier. Elle l'adore quand son frère lui demande de participer à ce qu'il est en train de faire. Basha lui donne les ingrédients pour 4 personnes et elle calcule les quantités requises pour 24 personnes.

-15 haricots verts pour 4 personnes, dit Basha.

-Cela veut dire.... $15 \times 6 = 90$ haricots verts pour 24 ! dit Sainabi.

- $\frac{3}{4}$ tasse de yaourt pour 4 personnes.

- Cela veut dire.... $\frac{3}{4} \times 6 = 0,75 \times 6 = 4,5$ tasses pour 24! dit Sainabi, en le calculant rapidement sur son bout de papier. J'espère qu'on a cette quantité-là de yaourt dans le frigo.

-On l'a, dit Basha. Puis...» Et enfin, ils réussissent à avoir les quantités désirées de tous les ingrédients



“Tu peux m’aider à couper les légumes aussi? demande Basha, en se rendant compte qu’il y avait beaucoup de légumes à couper.

-Mais bien sûr, Bhai», dit Sainabi, souriant. Qu’elle a de la chance aujourd’hui!

Basha trempe d’abord quelques brins de saffron dans du lait, et le riz dans de l’eau.

Ensuite, il se met à couper les légumes avec Sainabi. Puis, il revient à la cuisinière et fait revenir , dans du beurre clarifié les épices – canelle, clous de girofle, cardamomes vertes, cardamomes noires – et tous les légumes coupés.

L’arôme agréable bien familier commence à se faire sentir dans la maison. Basha commence à prendre de la confiance en lui-même. Il est pressé d’arriver à la partie de cette préparation qu’il aime le plus – mettre une couche de riz à moitié fait, les épices et les légumes dans un handi, et laisser cuisiner à feu doux.

Le moment même où Basha prépare le handi et commence à cuire le tout à feu doux sur le tawa, on sonne à la porte. Avant que Sainabi et lui ne puissent ouvrir la porte, Ammi se réveille et accueille les invités. Elle a l’air surpris. Elle commence à s’inquiéter car elle se rend compte qu’ils sont venus dîner et qu’elle n’avait rien préparer.



Elle sent un arôme agréable venant de la cuisine. Elle part en direction de la cuisine.
«Surprise! s'écrient Basha et Sainabi en retirant le couvercle du handi. Ammi est stupéfaite.

-Basha est un chef fantastique, Ammi. Il a préparé le biryani! Je lui ai aidé à le faire», dit Sainabi.
Basha sourit fièrement et se dit que sa sœur n'est pas aussi mauvaise que ça.
Ammi embrasse Basha et Sainabi. "Mashallah! elle dit en souriant. J'ai deux enfants fantastiques. Je suis si fière de vous deux.»

-Pourquoi ne vas-tu pas rejoindre Saira Aunty et les autres, Ammi? demande Basha. Sainabi et moi, on vous servira le dîner. Sainabi hoche la tête. Peut-etre que Bhai lui demandera de l'aider davantage à l'avenir! Elle ne peut cesser de sourire.

-C'est le meilleur Dum Biryani qu'on n'ait jamais mangé! exclament Saira Aunty et ses amis.

-Je suis tout-à-fait d'accord! dit Ammi en se léchant les doigts. Basha et Sainabi ne cessent de sourire!





Cuisinez avec Basha et Sainabi!

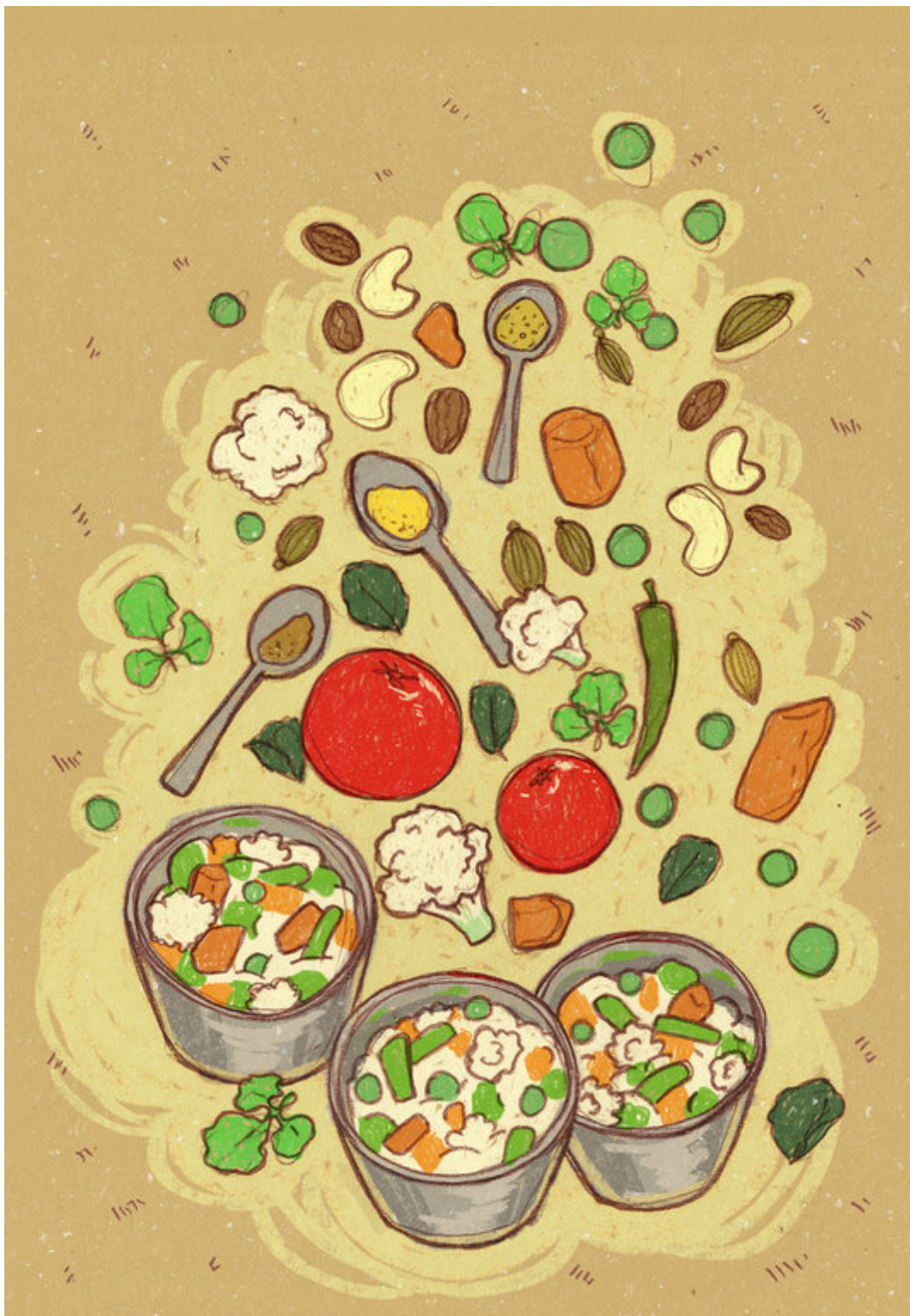
Vous saviez que la mère de Basha et Sainabi est d'accord pour partager sa recette avec nous? Mais il faut absolument qu'un adulte soit là avec vous si vous décidez de préparer ce plat.

Ingrédients (pour un biryani pour 4 personnes):

- Riz Basmati - 1 1/2 tasses, trempés dans de l'eau
- Lait chaud avec 3 brins de saffron qui sont trempés dedans - 2 c.s.*
- Eau - 4 tasses
- Beurre clarifié - 4 c.s.*
- Oignon - 1, tranché
- Shahi Jeera (le cumin) - 1/2 c.c.**
- Feuille de laurier - 1
- Cardamome - une pièce de 5 cms.
- Clous de girofle - 8
- Pâte de gingembre et de l'ail - 1 1/2 c.c.**
- Légumes frais (chou-fleur, haricots, carottes, petits pois) - 3 tasses, coupés
- Tomates - 2 petite, small, coupées
- Poivron vert - 1, coupé

*c.s. = cuillère à soupe

**c.c = cuillère à thé



- Eipces (Garam masala - 1 c.c.; poudre de curcuma - 1/2 c.c.; oudre de coriander - 1 c.s.)
- Yaourt - 3/4 tasse
- Feuilles de menthe - 2 c.s, coupées
- Feuilles de coriander - 1 c.s, coupées
- Noix de cajou et raisins - 5 chacun
- Cardamomes vertes - 5
- Cardamome noire - 1
- Lait - 2 c.s
- Sel - 1 1/2 c.c

Commencez à cuisiner!

Chauffer le beurre clarifié dans une casserole et frier les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Mettre de côté. Dans le même casserole, frier le beurre clarifié. Frier le shahi jeera, feuilles du laurier, cardamom et clos de girofle. Ajouter la pâte de gingembre et de l'ail et frier pendant 2 minutes. Ajouter les légumes, tomates et poivron vert et frier pendant 3 minutes.

Ajouter toutes les épices en poudre. Bien frier pendant 2 minutes.

Verser le yaourt et la moitié du sel dans la casserole et bien mélanger. Mettre le couvercle et bien cuire à feu doux pour environ 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes sont cuits, mais ne deviennent pas une sorte de compote.

6. Retirer la casserole du feu et ajouter les feuilles de menthe et de coriander.
7. Dans une autre casserole, bouillir de l'eau, Ajouter le sel, les cardamomes noires et les cardamomes vertes.
8. Egouttez le riz trempé, ajouter à l'eau bouillante. Cuire pendant 8 minutes, sans couvercle.
Quand le riz est presque cuit, égoutter en le mettant dans un passoire*.
9. Dans un handi** qui serait suffisamment grand contenir le biryani. Dans une première couche, metre 1/3 des légumes cuits (étape no 5) et 1/3 des noix de cajou et de raisins. Dans la deuxième couche, metre 1/3 du riz cuit (é tape no 8), et 1/3des oignons friés (étape no 1) et 1/3 du lait avec le saffron. Continuer à faire des couches 1 et 2 de cette manière jusqu'à ce que vous ayez 6 couches.
10. Mettre le couvercle sur le handi et le placer sur un tawa chaud. Continuer à cuire au feu moyen et puis cuire pendant 7 minutes pour 7 minutes au feu doux.
11. Retirer la casserole du feu, et garder de côté et mélanger le biryani jusqu'à ce que les couleurs des épices soient distribués de façon uniforme.
12. Vous pouvez maintenant server le Dum Biryani!!

**Passoire: un égouttoir, est un ustensile de cuisine permettant d'égoutter des aliments*

***Handi: une grande marmite*



Es-tu un prodige en maths?

Peux-tu préparer un biryani délicieux pour 24 personnes comme l'a fait Basha. Non? Ne t'inquiète pas. Peut-être que tu pourras l'aider à calculer les quantités requises des ingrédients différents dont il aura besoin comme l'a fait Sainabi. Vas-y, essaie!

1. Pour préparer un biryani pour 4 personnes Basha a besoin d'un oignon. De combien d'oignons aura-t-il besoin pour préparer un biryani pour 24 personnes?
2. Pour préparer un biryani pour 24 personnes, Basha a besoin de 72 fleurons de chou-fleur, combien devra-t-il mettre dans un biryani pour 3 personnes?
3. La recette dit qu'il faut ajouter $\frac{3}{4}$ tasses de yaourt pour préparer un biryani pour 6 personnes, quelle quantité de yaourt devra-t-on ajouter pour préparer un biryani pour 48 personnes?
4. Pour préparer un biryani pour 5 personnes, on a besoin de 4 c.s. de ghee. Si Basha met 32 c.s. de ghee, pour combien de personnes prépare-t-il ce plat?
5. Un biryani pour 8 personnes a besoin de 2 bâtons de cannelle qui mesure chacun 5 cms. Combien de bâtons de cannelle mesurant 5 cm seront requis pour préparer un biryani pour 64 personnes?

Dès que vous aurez terminé de calculer, vérifiez les réponses à la page suivante. Ne trichez pas, d'accord?



Réponses :

1. 6 oignons
2. 9 fleurons
3. 6 tasses
4. 40 personnes
5. 16 bâtons

Story Attribution:

This story: Le Dum Biryani! is translated by [Dr. Priti Bhatia](#) . The © for this translation lies with Dr. Priti Bhatia, 2020. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Based on Original story: '[Dum Dum-a-Dum Biryani!](#)', by [Gayathri Tirthapura](#) . © Pratham Books , 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Images Attributions:

Cover page: [Girl with pencil, boy with ladle](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 2: [Green capsicum](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 3: [Boy watching mother cook in the kitchen](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 4: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 5: [Mother sleeping on a bed, boy on phone, girl worried](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 6: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 7: [Vegetables in the fridge](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 8: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 9: [A boy and a girl looking at pots, pans and vessels](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 10: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Images Attributions:

Page 11: [Boy holding beans, girl calculating](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 12: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 13: [Boy cooking, guests arrive at the door](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 14: [Light brown background, textured](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 15: [Mother hugging her children as other guests watch](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 16: [Ingredients for biryani](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 17: [All that goes into a biryani](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 18: [Two carrots](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 19: [Green background with indistinct edges](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license. Page 20: [Boy holding beans, girl calculating](#), by [Kabini Amin](#) © StoryWeaver, Pratham Books, 2016. Some rights reserved. Released under CC BY 4.0 license.

Disclaimer: https://www.storyweaver.org.in/terms_and_conditions



Some rights reserved. This book is CC-BY-4.0 licensed. You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, all without asking permission. For full terms of use and attribution, <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Le Dum Biryani!

(French)

Basha et Sainabi s'inquiètent. Ammi est malade et Saura Aunty vient d'annoncer qu'elle arrive déjeuner avec 23 autres personnes! Basha, qui fait preuves des talents naissants en cuisine, décide de préparer le Dum Biryani d'Ammi, mais sa recette ne sert que 4 personnes. Sainabi, prodige en maths, décide de l'aider, en déclarant qu'elle pourrait modifier cette recette pour servir 24 personnes. Est-ce que le frère et la sœur arriveront à préparer un Dum Biryani délicieux? Lisez ce livre pour le découvrir!

This is a Level 3 book for children who are ready to read on their own.



Pratham Books goes digital to weave a whole new chapter in the realm of multilingual children's stories. Knitting together children, authors, illustrators and publishers. Folding in teachers, and translators. To create a rich fabric of openly licensed multilingual stories for the children of India and the world. Our unique online platform, StoryWeaver, is a playground where children, parents, teachers and librarians can get creative. Come, start weaving today, and help us get a book in every child's hand!