

アルジェリア料理・クスクスを味わってみよう会 講師：サミラ

於：まちだ中央公民館・調理実習室 2014年5月28日(水)

サミラさんはアルジェリアの留学生と紹介したが、実は、フランスはリヨンから漫画の勉強に日本にいらっしまった、れっきとしたフランス人で、家族の出身地がアルジェリアなのだそうだ。フランスの自宅ではアルジェリア料理がよくテーブルに乗るそうで、今回のアルジェリア料理の紹介に繋がったという訳だ。

クスクスも、本来はトウモロコシの粉で作られたものだそうで、日本ではデュラム小麦で作られ既に火を通してインスタント化され、現地とは調理方法が違うということも講座当日に知った。

頼りない英会話でのお付き合いで、上記のような思い違いがあったりしたが、サミラさんのおおらかで温かな人柄がとても魅力的で、参加者一同、和気あいあいと協力し合って講座を楽しんだ。指導いただいた料理は、「クスクス&羊肉のトマトシチュウ」と「クスクス&チュニジア風お魚のシチュウ」に加えて、なんとバラの花そのもののようなクッキー。

バラの花クッキーの成型では、参加者一同童心に返ってバラの花を作り上げた。蜂蜜に食紅を混ぜてピンクのシロップを掛け、焼きあがったクッキーでテーブルにもバラの花壇ができた。 (報告：田井)



さあ、頂きましょう！ ランチタイム準備完了