

〈アルジェリア料理の会〉講師:サミラ・シェバ 於:町田市民フォーラム・調理室 2016年3月13日(日)



テーブルに並べられた色々なスパイスと食材



アーモンドブードル
100%のケーキ

アルジェリアパン

ひよこ豆のシチュウ

3月13日(日)、『わんりい』料理の会が主催するアルジェリア料理講習会に参加しました。フランス人講師のサミラさんの実演と指導で、初めて使用する、食材や調味料の使い方を教えていただきながら、アルジェリアの煮込み料理・パンとケーキを作りました。以前からパンづくりに挑戦したいと思っていましたが、初めてのパン作りは思いもかけなかったアルジェリアのパンで、それもオーブンを使わず、フライパンでできるもので、びっくりし、感激しました。

実習では、5人が一組になり、協力して、手際よく3種の料理を完成させました。その後、『わんりい』の方々が用意してくださったサラダ・果物とケニアの香り高いコーヒーもメニューに加えられて、皆さんと一緒に、自分たちで作ったアルジェリア料理をいただきながら、おしゃべりを楽しみ、とても楽しい時間を過ごしました。

【報告と写真】叶 霖 (ネイネイ)

【レシピは『わんりい』HPに掲載します】

「カラズン」の表紙



アルジェリア料理の講師を務めて下さったサミラさんは、漫画の勉強を目的にフランスから日本にきています。その漫画作品を「わんりい」の皆さんに紹介頂けることになりました。

今月号は、作品の表紙だけです。題名の「カラズン」はアルジェリア語で「桜」のことだそうです。どんな作品になるか楽しみです。